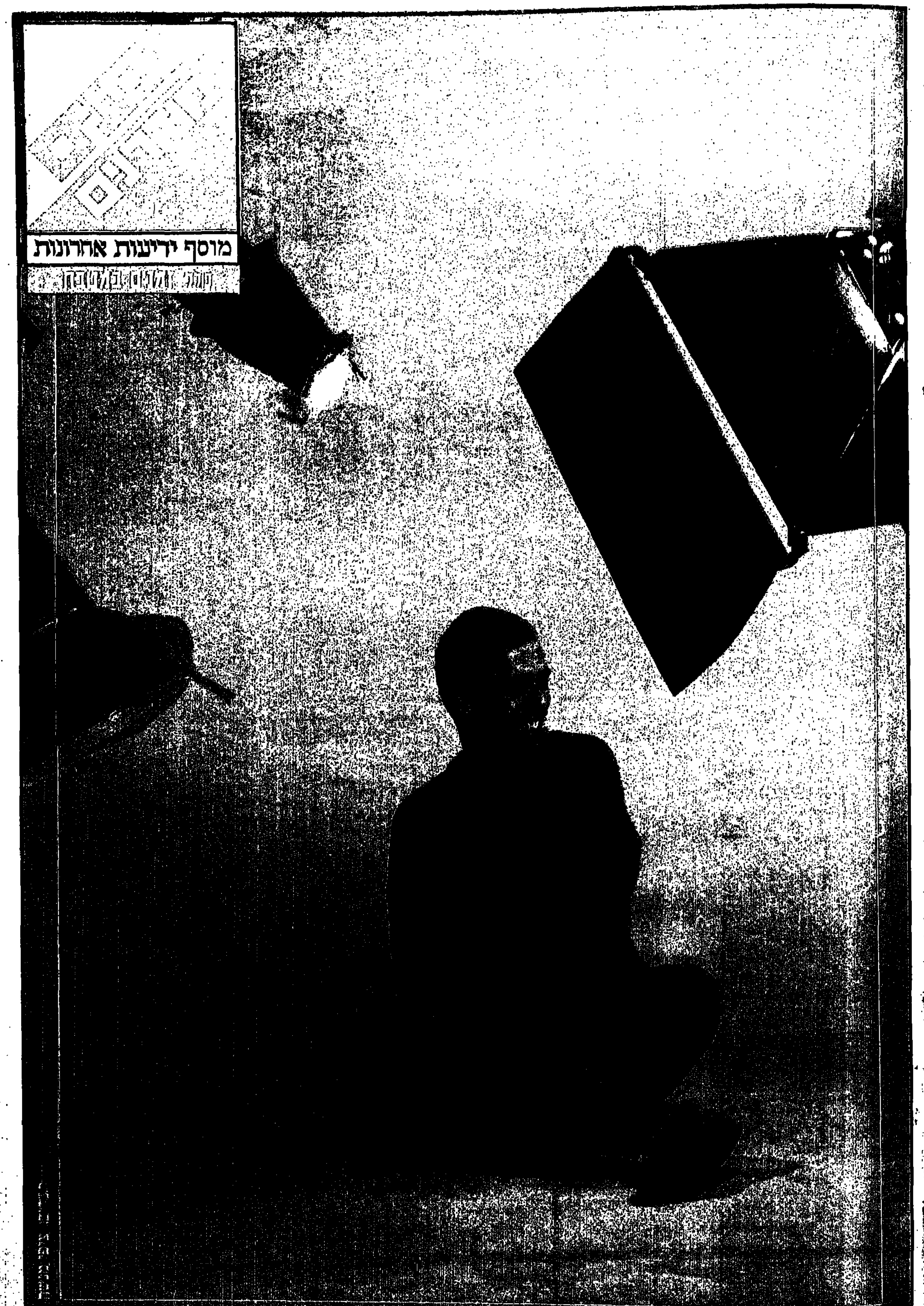
מוסף ידיעות אחרונות



סיפור השער: ארז טל, עמ' 6־7

יום רביעי, כ"ט בשבט תשמ"ח 17.2.1988

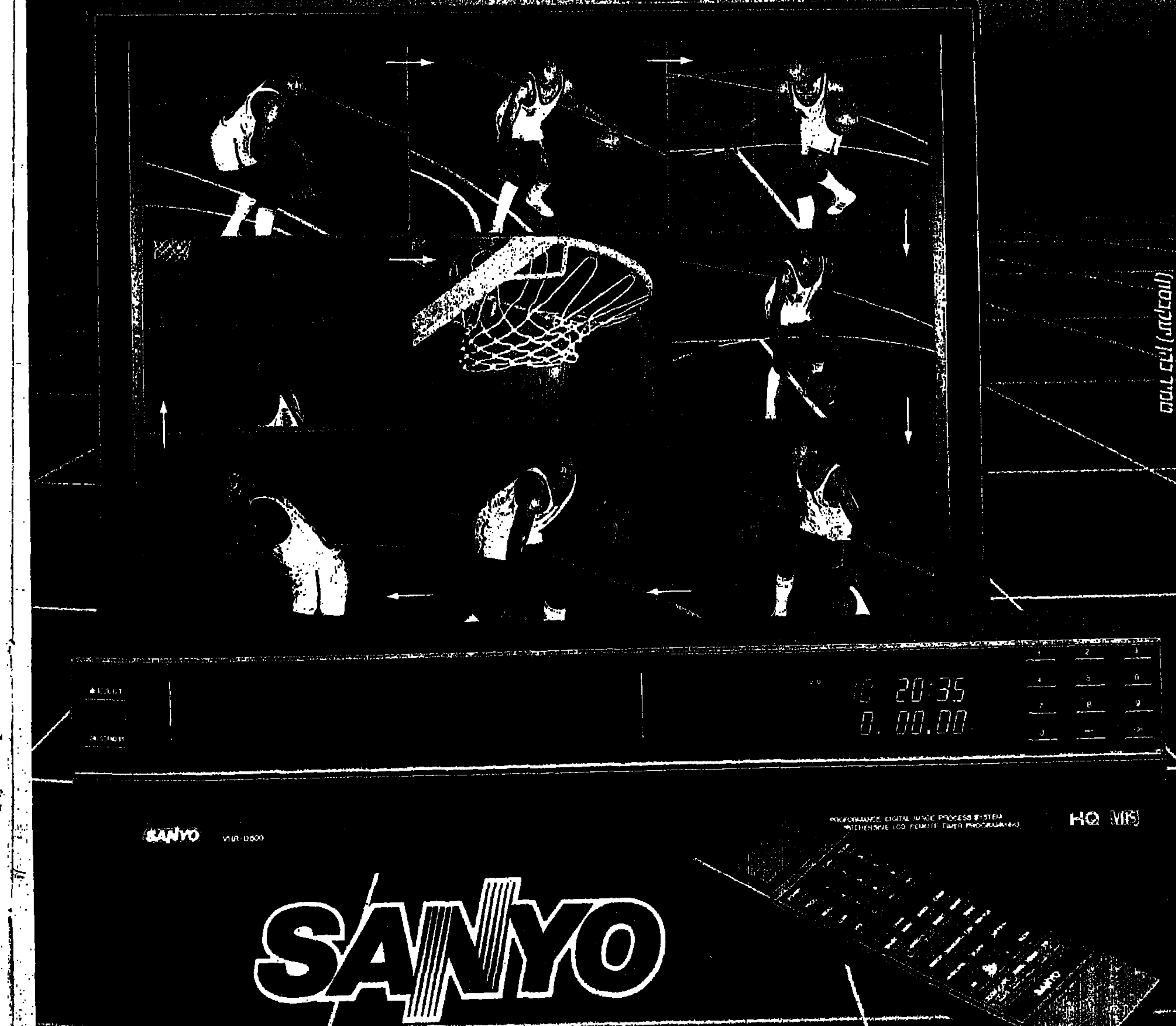
שגאון

סאניו V.H.S סופר־דיגיטלי, הוידאו הגאוני שמשנה את כללי המשחק.

ושוב סאניו, האיינשטיין של יפן בהמצאה שהדהימה את העולם וגם את יפן: וידאו V.H.S סופר־דיגיטלי, הוידאו היחידי המראה לך על המסך 9 **תמונות** שונות של אותו שידור.
כלומר, אתה רואה תמונה מרכזית בשידור ישיר, ומסביבה 8 תמונות, מוקפאות ועוקבות של אותו שידור.
התבונן בתמונה שבמודעה ותבין למה הכוונה: אתה צופה במשחק כדורסל וברצונך לראות תמונת מצב מפורטת יותר. כל שעליך לעשות הוא ללחוץ על כפתור,

המרקע יתחלק ל־9 תמונות ואתה תשלוט במה שקורה במגרש. גאוני לא כן?
יתר על כן, סאניו V.H.S סופר־דיגיטלי הוא הוידאו היחידי המסוגל להציג על המרקע **9 תחנות** שונות בו זמנית (ישראל, ירדן, לבנון וכו') כך שאתה תמיד מודע למה **שקורה בכל הערוצים** בטלויזיה שלך: לעולם אינך מפסיד סרט, שידור ישיר או תוכנית בידור.
ועוד תכונות יחודיות לוידאו סאניו V.H.S סופר־דיגיטלי:
- ★ מאגר זיכרון לאיתור קטעים מוקלטים ומתוכנתים מראש (עד 100 קטעים).
- ★ הקפאת תמונה משידור חי בטלויזיה.
- ★ P.I.P – תמונה בתוך תמונה – אפשרות לראות סרט וידאו + שידור מטלויזיה בו זמנית, כאשר אחד מהם מוקטן באחת מפינות המרקע.
- ★ קלוז אפ – הגדלת התמונה המרכזית פי 4, 9 או 16 והגדלה של אחת מפינות המרקע – פי 4.
- ★ אפקטים מיוחדים – תמונת פסיפס וסולאריזציה.
- ★ הילוך איטי דיגיטלי באיכות מקצועית.
- ★ תיכנות דרך השלט של 6 תוכניות עד ל־12 חודש.
- ★ הקלטה באיכות גבוהה במיוחד.

ירושלים, הלל 1; **ת"א**, פרישמן 50
מפרץ חיפה, ההסתדרות 203
באר־שבע, רמב"ם 21



SANYO

האיינשטיין של יפן. פעם גאון תמיד גאון.

עמית לויטן

● מריה אנטונייטה וצ'קו בוננוטה
סטודיו משותף

זוג אמנים איטלקים ידועי שם בארצם, הגיע אלינו בשבוע שעבר לפתיחת תערוכותיהם. צ'קו בוננוטה, מציג פסלים וציורים במוזיאון הרצליה. מריה אנטונייטה מציגה תכשיטים פיסוליים במוזיאון היהלומים ע"ש הארי אופנהיימר ברמת־גן. בוננוטה הוא אמן נודע באיטליה, אך

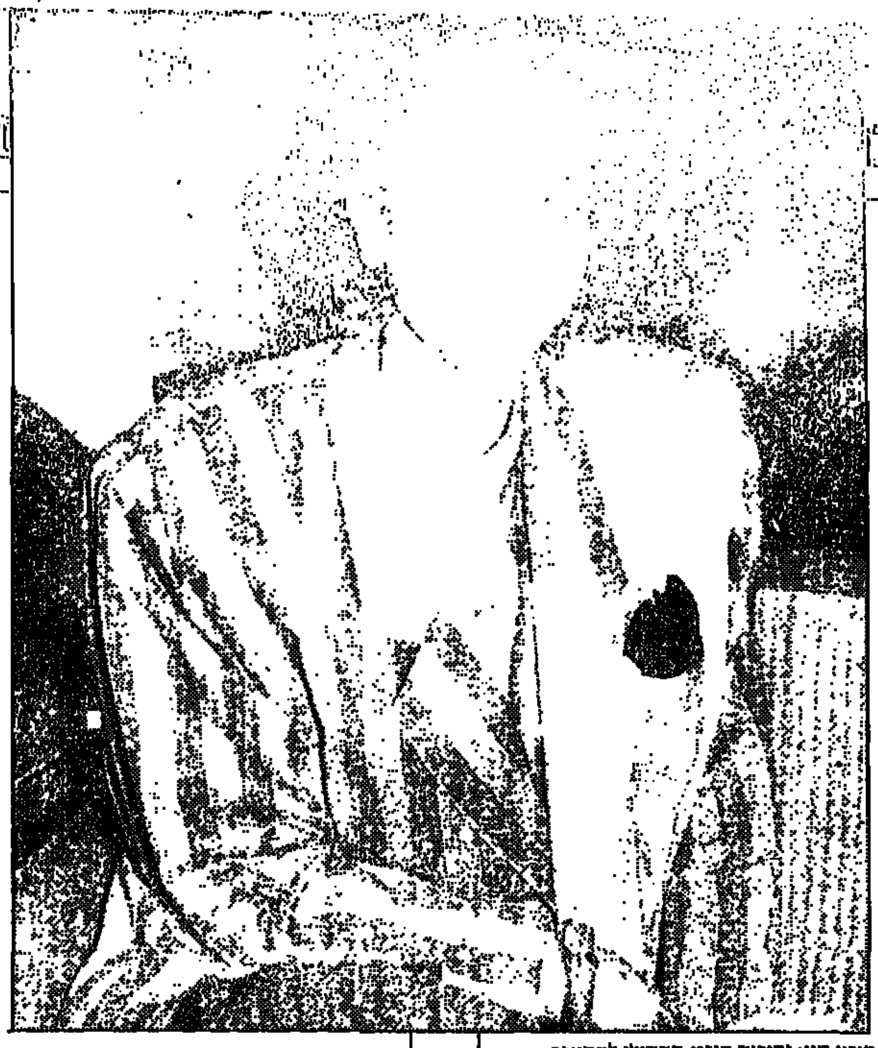
מריה אנטונייטה וצ'קו בוננוטה: למדה אצל נינו רוטה

לדבריו הוא מוכר יותר ביפאן. בעל גלריה מטוקיו שראה את עבודותיו, התלהב, וייבא אותו לארצו. מאז בוננוטה הוא חלק מתוכנית הלימודים ביפאן, לצידם של ג'אקומטי ומרינו מאריני. „משאת חייהם של רוב האמנים היא להיות מוצגים במטרופוליטן בניו־יורק. אני מאושר יותר עם תערוכה במוזיאון ביפאן, כי שם מעריכים אותי באמת", אמר בוננוטה, 45, בפתיחת תערוכתו.

כ־200 איש הגיעו לפתיחת תערוכתה של אשתו, מריה אנטונייטה, שהגיעה ארצה בראשונה באוקטובר, כדי ללמוד את השטח. לפי עקרונותיה הכינה את כל תכשיטיה המוצגים במוזיאון היהלומים על־פי צמחי ארץ־ישראל ובעלי הכנף האופייניים לה. אפילו את התומרים, אבני החן, רכשה בישראל, הכל כחול־לבן.

מריה אנטונייטה, 44, אם לחמישה, נראית יותר כמו יידישע מאמע מאשר מאמה איטלקיה. צנועה, נחבאת אל הכלים, נמנעת מלפמפם את תכשיטיה המרהיבים ועונדת רק ענק קטנטן מעשה ידיה, מספרת שהקריירה של בעלה ושל ילדיה חשובה לה יותר. בעצם, הוריה רצו שתהיה פסנתרנית ושלחו אותה ללמוד אצל נינו רוטה הדגול (שכתב את המוסיקה לסרטיו של פליני), אלא שהיא התגלגלה אל אמנות התכשיט.

למריה אנטונייטה יש פינה בסטודיו של בעלה (50 מ"ר בלבד). היא גם מגדלת צמחי מרפא בגינתה, ושולטת שליטה מדהימה בעולם הצומח. אחד העצים שלה נחשב לעתיק ביותר בעולם. שמו ג'ינקו בילובה והוא „עץ פרח היסטורי, עתיק יותר מהפירמידות, ותיק מבני האדם".



מיריי הוג: נסיכות הנפט התחילו להתאפר

● מיריי הוג
מתחת לרעלה

מיריי הוג, יפהפיה צרפתיה, הגיעה בשבוע שעבר לארץ כנציגת חברת „לנקסטר", שאת מוצריה משווקת כאן „חברת „נורית". 36 שבועות בשנה היא בנסיעות, לפי הערכה. 36 שבועות של חוויות.

הוג נולדה במונקו, „ממש כמו חברת 'לנקסטר'", לדבריה. „בגיל 20 חיפשתי מקצוע שיאפשר לי לעבוד בבית ופתחתי מכון ליופי בניצה. לא ידעתי שכעבור כמה שנים, כשהתחלתי לעבוד כנציגה של חברות קוסמטיות, זה יהפוך למקצוע של נסיעות ונדודים". 5 שנים עבדה בנסיכויות הנפט של המפרץ הפרסי, כשהיא מפיצה שם את מוצרי חברת „לנקסטר" בעיקר. באותה תקופה לימדה את הנסיכות כיצד מתאפרים.

„יום אחד בחנות כל־בו באחת הנסיכויות ניגשה אלי אשה ערביה, ואמרה לי: 'איתי את יכולה לדבר אנגלית'. באותו רגע הרימה את הרעלה שכיסתה את פניה וראיתי שהיא בלונדית אירופית", סיפרה מיריי תוך כדי הדגמת סידורת הלחות פ.מ.פ. של „לנקסטר" במלון דן־ת"א. „זה התפתח למפגש מרגש כי האשה, אנגליה שנישאה לנסיך ערבי, שפכה לפני את ליבה וסיפרה לי על הסבל שלה ועל רצונה לחזור לאנגליה. וזהי רק אחת החוויות של המקצוע".

● ברנרד מילז
ממלחמה למלחמה

ברנרד מילז עם אליס קריגר: נמאס לו לעשות כסף

בין האורחים הרבים שהגיעו למסיבה שערך בביתו נוין מורגן, נציג השוק המשותף בישראל, היה גם ברנרד מילז, מנהל סוכנות אונר"א לפליטים בעזה. מילז, הידוע בדיעותיו האנטי־ישראליות, נקלע לעימות מילולי עם ישראלים וגם עם דיפלומטים זרים, אך בעיקר עם אליס קריגר, מנהלת קשרי חוץ ובעבר בעלת עיתון בשפה האנגלית.

מילז, 56, הוא איש שהולך לכל מקום שיש בו מלחמה. הוא טוען ש־35 שנים מחייו עברו עליו במלחמות, מהן 14 שנים בצבא הבריטי. „בעצם, רק בשלוש שנות לימודי בקיימברידג' חייתי בלי מלחמות", הצהיר. מה שנמנע מלומר היה, שאת המלחמות הוא חיפש לעצמו. לאחר שהשתחרר משירותו הצבאי עסק בבנקאות וניהל בנק למסחור. כאשר הוצע לו לנהל בנק כזה מחוץ לבריטניה, בחר בסעודיה וירדן.

„ואז החלטתי שנמאס לי לעשות כסף, עזבתי הכל והלכתי ללמוד ערבית ומזרחנות ב'קיימברידג'", סיפר מילז, שהולך לכל מקום שיש בו מלחמה. נחלץ לעזרת הנפגעים במלחמת האזרחים בניגריה, משם המשיך למזרח פאקיסטאן ב־1971, חזר למזה"ת, הצטרף למלחמת אפגניסטאן ומיהר ללבנון ב־82' עם כניסת צה"ל.

על השאלה: איך הוא מרגיש לגור בעזה, השיב: „כמו בעל מכולת שגר מעל החנות שלו. אנשים באים בכל שעות היום, מקשים ומבקשים עזרה".

● ישראל פולאק
מבחן הכתמים

ישראל פולאק משמאל, עם חיים בר־לב: עד שיתחילו

„תוך כדי ישיבות ארוכות ניסיתי תמיד לקשקש משהו אבל לא הצלחתי. לפני 13 שנים חיפשתי לעצמי תחביב ואז, בגלל הקשר שלי לצבעים בטקסטיל הגעתי בכל זאת לציור", סיפר פולאק בפתיחת תערוכת ציוריו השלישית בבית הטקסטיל שבבעלותו, בחסות רעיית הנשיא אורה הרצוג. את כל הכנסות המכירה המוצלחת תרם למועצה לישראל יפה.

פולאק, יליד צ'רנוביץ', תעשיין מגיל 19, ניצול שואה, הגיע לצ'ילה אחרי המלחמה, הקים מפעלים משגשגים ואז בא פנחס ספיר והציע לו לפתוח מפעל בארץ. כך הקים את המפעל הראשון שלו, אביה מולידה של תישלובת „פולגת".

פולאק בן ה־78 כולו רוח נעורים, בעל חוש הומור. אומרים עליו שהוא „אחד היהודים היקרים ביותר" ולאו דווקא מבחינה כספית אלא יותר אנושית. „כשחיפשתי תחביב, הלכתי אל הצייר משה רוזנטליס כדי ללמוד אצלו. הוא עשה לי בחינה, לראות אם אני מבין בצבעים. הבחינה היתה לעשות כתמים. עברתי אותה וכעבור חצי שנה ציירתי תמונה ראשונה", סיפר פולאק בפתיחת התערוכה.

כששמעה את הסיפור תמר, אשתו של השר חיים בר־לב, אמרה לבעלה: „נו, חיים, אולי גם אתה תתחיל לצייר? גם אתה יודע לעשות כתמים" וחיים השיב בשאלה: „או אולי גם את תתחילי לצייר?" עד שיתחילו, אולי, מיהרו לראות את הנכד השלישי שזה עתה נולד להם.

● ווא בוטנדה
הצברית של זאיר

שגריר זאיר בישראל, לומפונדה ווא בוטנדה, גאה על־כך שיש לו בת צברית. הוא קיווה שגם הצאצא העשירי שלו ייוולד כאן, אלא שאחרי שלוש שנות כהונה בישראל הוא נאלץ לחזור לארצו, ולקבל עליו את תפקיד הרמטכ"ל של זאיר.

במסיבה שערכו לו במלון דניאל בהרצליה בלטו אומנם נציגי ארצות אפריקה עם נשותיהם בתלבושות ססגוניות, אבל היו גם לא מעט ידידים ישראלים של השגריר שדיברו עליו בחיבה רבה.

ווא בוטנדה ואשתו: לא צריך מתיחת עור

ווא בוטנדה, שגרירה השני של זאיר בישראל מאז כינון היחסים הדיפלומטיים, הוא גבר נאה, נעים הליכות, מעודן. הוא אב לתשעה ילדים והעשירי בדרך. „אני כבר בן 51", הצהיר בגאווה ועורר את קינאתן של הנשים שאמרו: „הוא לא צריך מתיחת עור". אותו דבר לגבי אשתו, מפוטו, בת 40 שנראית בת 20.

כל ילדיו של בוטנדה לומדים בבלגיה (זאיר היתה בעבר מושבה בלגית בשם קונגו ברזאוויל). רק התינוקת איתם בארץ. „כשאפרוש לגימלאות, הייתי רוצה לגור במושב", הצהיר.

בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה

● ניקה פיינגולד
אשת הברזל

אירגון „שמע", המטפל בילדים לקויי שמיעה, התפתח בזכות ריבה ברנוביץ', שסחפה איתה את חברותיה וצירפה אותן לאירגון. אחת מהן היא ניקה פיינגולד הנאה, שזכתה לכינויים „אשת הברזל" ו„אשת הפלדה". בשבוע שעבר ערכו ב„גן אורנים" בת"א נשף באווירה יהודית־אידישאית שהכנסותיו למען „שמע". בין המשתתפים: שמואל עצמון ודודו פישר וכן יהודי חסיד שהוכיח יכולת בלתי רגילה כשרקד עם קומות של מגשים ועליהם כוסות – כולם על ראשו.

ניקה פיינגולד, גרושה פלוס שניים, בתו של יבואן פלדה, החליטה כבר בגיל צעיר שהיא רוצה לעבוד בעסק של האבא. „הייתי מגיעה למפעלים שבהם עובדים רק גברים. כשראו אותי, צעירה, על עקבים גבוהים, התייחסו אלי בספקנות, אפילו ליגלוג", סיפרה ניקה (ברניקה) בנשף.

„למדתי מטלוגיה (תורת הפלדה) בקורס ועם מורה פרטי. גברים לא האמינו לי אבל הוכחתי להם שגם אשה יכולה לנהל עסק של פלדה. כשהייתי מייעצת לקונה לא לקחת סוג מסוים של פלדה, היה מביט בי בתימהון ולא נענה לעצתי. 'תחתום לי שלא תבוא בטענות', הייתי אומרת. כשראה כמה אני נחושה בדעתי, התחיל לפקפק בבחירתו. בסופו של דבר ראה שצדקתי".

באחרונה עשתה הסבה למקצוע הנחשב נשי יותר: דיילת יופי ראשית של חברת „לנקום" בישראל. „עברתי מתורת הפלדה לתורת הקרמים", אומרת ניקה, שלמדה בקורס של „לנקום" בפאריז, ומיהרה חזרה ארצה כדי לעזור באירגון הערב של „שמע", שבו היא פעילה 6 שנים, כולל תורנויות בבית „שמע".

משמאל לימין: ניקה פיינגולד, דודו פישר, ריבה ברנוביץ' ותמי שוחט: הגברים לא האמינו

● קשיסטוף פנדרצקי
הקשר הגליצאי

המלחין והמנצח הפולני קשיסטוף פנדרצקי, הנחשב לאחד מגדולי המלחינים בדורנו, מגלה עניין רב בישראל. בשבוע שעבר, הגיע לסידרת קונצרטים עם התזמורת הקאמרית. „במשך מאות רבות של שנים, חיו הפולנים יחד עם יהודים. אין ספק ששתי התרבויות הושפעו זו מזו, ואני מרגיש צורך לטפח את הקשר של פולין עם ישראל", הצהיר במסיבה שערך פיטר ואן דר־פליט, מנכ"ל הילטון ת"א, לאחר הקונצרט שבו ניצח פנדרצקי על התזמורת הקאמרית הישראלית, שניגנה מיצירותיו. בשיחה לבבית עם ידידים ישראלים, ביניהם שרה תדמור, מנהלת ומייסדת אגודת ידידי התזמורת הקאמרית הישראלית, סיפר כי המקצוע השני שלו הוא בוטניקה.

„לא למדתי בוטניקה באופן מסודר, אבל כבר שנים אני עוסק בזה. בבעלותי גן בוטני גדול בגליציה ובכל רגע שאני לא עסוק במוסיקה, אני שם. יש לי לפחות אלף סוגים של עצים ומיני צמחים. מכל מקום שאליו אני נוסע אני מביא עץ, או לפחות צמח, ומנסה לגדל אותו באקלים הקשה של פולין", סיפר פנדרצקי המתעתד לחזור לישראל במאי, כדי לנצח בפסטיבל ישראל על שלוש יצירות חדשות שלו. הוא גם מתעניין בקבלה ובמוסיקה חסידית, שעל־פיה הוא מתכוון לכתוב את יצירתו הבאה.

„לגדל עץ לוקח לפחות 30 שנה. את מה שאני נוטע עכשיו אולי לא אזכה לראות, אבל יותר חשוב לי לדעת שאשאיר אחרי משהו בעולם הצומח. אני הולך בדרכו של מרטין לותר, שכאשר נשאל: 'מה היית עושה אילו נאמר לך שמחר תמות, ענה: הייתי מיד נוטע עץ'".

מימין לשמאל: אליזבטה וקשיסטוף פנדרצקי עם שרה תדמור: לטעת עץ, כמו מרטין לותר

יאיר גרבוז ומנשה קדישמן: היתה גם לאה רבין

● יאיר גרבוז
הנעל של קדישמן

בשבוע שעבר נפתחה בגלריה גורדון בת"א תערוכת ציוריו החדשים של יאיר גרבוז, „פאריז־טבריה". כמה עשרות קולגות מתחום האמנות הפלאסטית הגיעו. היתה גם לאה רבין, שולמית אלוני, הפעם בתפקיד אמו של מנהל הגלריה, אודי אלוני, וכן אחיו של גרבוז, ח"כ אהרון הראל. הפסל מנשה קדישמן כמעט שיצר שם קולאז' ספונטאני.

„הלוואי שיכולתי לצייר כמוהו", פסק באנחה קדישמן, לאחר שהתבונן בציוריו של גרבוז. „אומנם הציור שלו הפך לאבסטרקט לירי, אבל זה נבנה על־ידי שדיים וקומקומים, אז הייתי רוצה שירשום גם את הנעל שלי בתוך אחת התמונות", אמר קדישמן, ובלי בעיות חלץ את נעלו והצמיד אותה אל אחד מציוריו של גרבוז.

● ירסיאן ארה
קברט הונגרי

בהתחלה אמרו שהוא הונגרי. אחר־כך תיקנו: אוסטרי. אחרי זה סיפרו שהוא בעצם תורכי. גם לא. ירסיאן ארה, מחסידי אומות העולם, הגיע ארצה לביקור כמנהל הקברט ההונגרי, שהופיע במלון דניאל, הרצליה.

הוא נולד באיסטנבול, אבל הוריו היו ארמנים. הטבח שעשו התורכים בארמנים הבריח אותם להונגריה, שם גדל. האם תפרה את התילבושות לרקדניות הקברט ההונגרי הנודע בזמנו, „אריזונה". ירסיאן הסתופף מאחורי הקלעים, בין הרקדניות, וכך למד את המקצוע, בו החל לעסוק רק שנים רבות אחר־כך. בין חובבי אותו קברט, בראשית שנות ה־30, זוכר ארה היטב את הנסיך אדוארד, שהיה מאוהב באחת הרקדניות (לפני שנשא לאשה את הגברת סימפסון).

ארה גדל ועסק בתעשיית תמרוקים. כשפרצה מלחמת העולם ה־2, פטרו אותו משירות צבאי (בשל היותו ארמני וילך תורכיה). הוא גוייס להגנה האזרחית בבודפשט וכך, ב־1944, ערך מבצע להצלת יהודים. הוא הקים בית־חולים מיוחד למצועי מלחמה, שבו העסיק רופאים ואחיות יהודים. בדרך זו הציל גם את בני משפחותיהם, אותם שיכן בסנטר, והצליח להציל 400 איש. לפני חמש שנים גילה „יד ושם" את הסיפור והמופלא והעניק לארה את התואר „חסיד אומות עולם".

בראשית שנות ה־60, עקב המשטר הקומוניסטי הקשה, עקר ארה לוינה, שם חי 20 שנה ועסק בייצור צעצועים למכוניות. כשחזר לבודפשט, לפני שנים אחדות, החליט להגשים שוב את חלום הילדות, קברט. הוא הקים קברט הונגרי מחודש. אותו ראה ברנרד כהן, מנהל מלון דניאל, שביקר בארץ הולדתו והזמין את ארה יחד עם להקתו, אותה הוא מנהל בהתנדבות וללא תשלום.

ירסיאן ארה, משמאל, עם ברנרד כהן: הנסיך אדוארד היה מאוהב

(צילום: זום 77)

הקו השחור

■ יותם ראובני

בשיא הימים של ראשית המהומות בשטחים, שציינו את נקודת השינוי ההיסטורית במערכת היחסים התולנית בין הישראלים והשטחים האלה, חיפשתי אימא של חייל אוחז נבוט, אלת בוק, מצופה לכה. רציתי לשאול אותה מה היא מרגישה, כאשר בנה חוזר הביתה ועל ידיו צל המכות שהיכה, ועל עיניו צל המראות שראה, ועל בגדיו נתלים עדיין הדי הצעקות שבקעו מאנשים, שהוא הכאיב להם. הבן שלה.

היו כמה אימהות שכמעט הסכימו, ואחר כך, בהסבר זה או אחר, ביקשו לרדת מהעניין. מתוך דאגה למה שיקרה לבן בצבא, אמרה לי אחת. משום שאתה לא יכול לבקש דווקא ממני ומהבן שלי, שנהיה הדוגמה, שנהיה הגיבור, אמרה לי אחרת.

קיבלתי את הדברים האלה. קשה לומר שהבנתי. את, אמרתי לגברת אחת, את חינכת את בנך ואהבת אותו ואת אמרת לו, אני משוכנע, כי האדם הוא עיקר. אם את לא מוכנה לשמוע את מה שיש לו להגיד עכשיו, על מה שהוא עושה, בשמך, מה פירוש הדבר. שיש שתי מערכות ערכים. אחת כאן, אצלנו, והשניה אצלם, שם, הרחק, בפלנטה האחרת.

■■■

אחד המפקדים של חיילי קורס מ"כים (כך, באמת) שנשלח לעזה, כדי להשליט את מדיניות היד החזקה של שר הביטחון, נשאל אם, לדעתו, תהיה לכך השפעה כלשהי על החיילים. לא, אמר האיש, אלוף־מישנה. איך שהגענו לכאן, מיד התארגנו והכל נעשה פעילות מבצעית שוטפת.

הכאת אנשים כנבוטים, היא פעילות מבצעית שוטפת. פעילות מבצעית כזאת, חדלה להתקיים ברגע שהיא נפסקת. צריך לבצע מחיקה גמורה, כאילו זה היה סיור קרבי, כאילו זה היה דבר, שבו לא קשורים בני אדם אחרים. אחרי הכל, מי מצפה לכך, שלחייל תהיה התייחסות ריגשית למה שהוא הורס תוך פעילות מבצעית כזאת. נגיד, בית. נגיד עץ. נגיד אדם.

ההגדרה הינכשה של אותו מפקד, נועדה לסדר את הנגועים. שינון תכוף של אמירה כזו יכול, אולי, לעשות את זה. הכל לשם הרחקה.

עם עוצמה תוייתית, המוגדרת במילים נכונות – הכאת חלשים, נשים, ילדים – קשה לחזור הביתה לחופשה.

הרחקה נוספת, בקנה מידה כללי, שבטי, מתבצעת אף היא מאליה. כמה זמן אפשר לראות תמונות זוועה כאלה, חייל עם נבוט, איש מבוהל, ידיים מורמות, קיר המכות בראמללה. קיר המכות, עם כל האסוציאציות האפשריות. קיר, חיילי כיבוש, פריצה לבית באישון לילה. הטלוויזיה שידרה כמה שהיא שידרה. בינתיים, זוועה חוזרת על עצמה, היא זוועה מתכלה. העוצמה הריגשית של התגובה, מחייבת את עקרון החד־פעמיות.

■■■

בתחילת חודש פברואר, פירסמתי ב"7 ימים", המוסף השבועי של "ידיעות אחרונות", ראיון עם פרופסור ישעיהו לייבוביץ. בין היתר, הוא אמר כי די כ־1000 איש, שיביעו בקול בוטה את דעתם, כדי שהמשטר יתהפך. ואני חושב עכשיו על קולן הלא נשמע של האימהות, שראו בבוא הקללה הגדולה מכל, יורדת על בניהן, והחרישו.

למה אני מתכוון בקללה הגדולה מכל. דבריו של מפקד קורס המ"כים, שאין לפעילות אלימה זו כל השפעה על החיילים וכי הם יהיו קצינים טובים, כאילו כל זה לא קרה, חס, במקרה הטוב, עדות למוגבלות תפיסתו האישית של הקצין הזה.

לדבר הזה יש בלי שום ספק השפעה הרסנית עצומה על כל מי שהיה שם, כפי שאכן נקבע בחוות דעת מקצועית של פסיכולוגים צבאיים. "מפקדים בשטח" אמרו מיד, כי אין לזה שום שחר, וכי הם יודעים כיצד לטפל בחיילים. אולי המפקדים האלה באמת מאמינים, כי בזה שהם יאמרו לחיילים שוב ושוב, כי אין לכך שום השפעה, לא תהיה לכך שום השפעה.

אבל צעיר שניתן לו, שלטון מלא על בני אדם, על שלמות גופם, יצטרך לכלות זמן רב עם עצמו, כדי לשוב אל הערכים הבסיסיים של אדם החי עם אנשים אחרים, שווים לו.

במקרה הטוב, אמרתי. במקרה הרע, הרי הקצין צדק. לא קרה כלום. החיילים האלה, הבן שלך, מכה, שובר עצמות, בלי שום התייחסות ריגשית למה שהוא עושה, מבצע פקודה, חוזר אחר כך לענייניו, כאילו זה היה משהו מעבר לקיר אטום של רגשות. כאילו הוא היה בפלנטה אחרת.

ואכן, בשיחה עם חיילים שנטלו חלק במעשי הזוועה, נשמעו קולות כאלה. בשידור רדיו היה בחור שאמר כי בסך הכל מדובר על "מאבק בין ילדים". ילד־כיבוש אחד זורק אבן על ילד־חייל, והילד החייל רודף אחריו. אם הוא תופס אותו, הוא שובר את רגליו. אם הוא לא תופס אותו, הוא תופס מישהו אחר.

לא, לא ככה, צעק חייל אחר, ומסביב הרעש של התנועה בעיר הסואנת, ואני יושב ברכב ומאזין לדברים. זה לא היה כך, יש פקודות לא לפגוע סתם. מה פקודות, אמר קול אחר, אני עצמי תפסתי מישהו מהסימטה ההיא, שם, והוצאתי עליו את הכל, את הכל.

■■■

איזה פצע, אני שואל את עצמי, היה עלול להיפתח, בליבה של אם־החייל, שלא דיברה איתי, והלא להרביץ לאנשים זה משהו נפסד, שייך לעולם הפשע, לתת־תרבות שבה עדיין לא התגלה כוחה של המלה. הכל בהינף של פקודה אחת. כל שאמרה לבנה במשך חייו, כל מה שהיא עצמה האמינה בו, ובוודאי מאמינה בו ביחסיה עם האנשים בחלק הזה של

פלנטת־השטחים, עומד פתאום בספק גדול.

אני משוכנע כי אין אם בישראל אשר לא מבינה את הנזק הבלתי הפיך שנגרם לבנה, כאשר הוא נדרש לעמוד במצבים בלתי אנושיים כאלה. הוא יכה, בוודאי, הוא יהיה סוהר שמתנפל על אסיר שמסרב לקום מן המיטה, משום שהאסיר המסרב לקום מן המיטה, קורא תיגר על הסמכות השוררה של הסוהר. קני המידה הנדרשים במקרה כזה הם קני המידה של האפלה, והוצאתם אל האור של הדיבור ושל ההיגיון תביא את הצרפה. נלאן נוליכנה.

שתיקת האימהות בחודש ינואר 88' תרעם בכל ההיסטוריה הישראלית לעתיד לבוא. איש לא יוכל להגיד שהוא לא ידע על המתרחש שם. התיקשורת, אף שניסו לגרשה, מתוך כוונה מוזרה, בסוף המאה ה־20, להסתיר את המעשים כאילו בכך ניתן להפחית מעוצמתם, הגיעה לכל מקום.

השתיקה הזו תרעם, כי לא חלו על האימהות שום הגבלים כאלה החלים על החיילים עצמם, שאינם יכולים לדבר באופן חופשי. ולא חלו עליהן מגבלות כאלה החלות, אולי, על האבות, שצריכים להצדיק מעשים כאלה, גם בשביל בניהם וגם בשבילם עצמם, שהרי לבסוף נשלחו הם לשטחים, כאנשי מילואים.

כאשר אין דיבור מפורש, שיגדיר קני מידה, השתיקה היא המגדירה אותן. וכל שתיקה היא כהודאה, כל שתיקה בעניין, היא קו שחור, המרגיש כקלון, את דבריו של פרופ' לייבוביץ באותו ראיון: אנחנו חיים במדינה שיש להתבייש בה.

האפשרות השניה, המזעזעת, שלא באה כלל בחשבון היא, שכל האימהות של החיילים בשטחים, הסכימו וקיבלו, שאכן כאלה צריכים להיות פני הדברים.

■■■

עד עכשיו אני מוסיף להשתאות על שתיקה, בוחן אותה שוב ושוב, מרים ידיים. היה נדמה לי, שאני עומד על תחושה של פחד. מה עלול להפחיד אימו של חייל, הניצבת עם בנה בצד של בעלי הכוח. זה גוש האמת הלא מזוהה עדיין, שמסתובב בשולי התודעה, שקיים, שעשוי מן החומר שממנו עשוי, אולי, הרצון להביא ילד לעולם הזה.

וצריך, כמובן מאליו, להסתלק משטחי הקללה האלה, במהירות השווה למה שנשאר עדיין מן התיקווה, כי הפצעים העמוקים אשר שברו את המירקם האנושי של החברה הישראלית, עוד יעלו ארוכה. כי חייל מכה החוזר הביתה ולובש ג'ינס ומחייך הולך עם החברים שלו לפאב, ומתנהג כאילו הכל כשורה, רק לובש את המסיכה של הצד הזה של הפלנטה, בצד השני, בצד המסיכה השנייה, הוא ראה את הכי רע שבו, וזה לא יישכח, ועל זה חובה לדבר.

וצריך לדבר באור הצהריים ובקול רם, כדברים שאני שמעתי, בשעת לילה מאוחרת, בחדר סגור, מבחורים שחזרו משם. למשך חשעת הקיא, הוסרו שתי המסיכות ונשאר איש צעיר עם שתי ביוגראפיות, שכל אחת מהן רצה לכיוון אחר, בעוד הוא עצמו, נבוך. התיקווה והיאוש של הנעורים, רץ אל שני העברים, נשאר במקום, ובסוף מכסה על עיניו בכפות ידיו, לבל יראה את אשר יראה כל חייו כולם.

ארז טל, 26, הילד הרע של גלי צה"ל, חוזר בקרוב, בתוכנית שנקראת 'התקלה' ○ "השבועות האחרונים של 'מה יש' היו סיוט. קמתי בבוקר עם חרדה, הייתי כמו לימון סחוט" ○ את נפשו הזכה והרומנטית הוא לא מביא לידי ביטוי ברדיו, הוא טוען. שם הוא מציג את המשתולל הציני ● השליטה שלו במאזינים, הושוותה בזמנה לתופעה פאשיסטית ● טל, קוסם לאוהבי הומור הנונסנס, מבטיח משהו חמור מפאשיזם – שימחה!

ההוא מהרדיו

■ אבי לן

לאן נעלם ארז טל? הוא לא נעלם, רק הוריד פרופיל. באופן זמני. הילד הרע של גלי צה"ל, מי ששיגע את המדינה עם התוכנית 'מה יש', ממשיך לעבוד בתחנה הצבאית, והוא אפילו מגיש תוכנית יומית, 'שירים לחג', בין שלוש לארבע אחר־הצהריים. "וזוהי תוכנית של מוסיקה והגשה, בלי שום פינה, בלי שום חידון, בלי שום כלום, בכוונה".

'מה יש' היתה תופעה יוצאת דופן, כמעט ז'אנר רדיופוני חדש, נונסנס סאטירי. רוב החומר נכתב על־ידי ארז טל, שגם הגיש. היו שם פינות קבועות לכל מיני דמויות כמו הערבי האשם תמיד (בגילומו של יאיר ניצני), המזרחי חסקל מוסרי (גיל רונן), הילדה פוית (שירה גרא), בחמה ממטוס־הריסוס, שהתרסקה בסוף כל תוכנית (גני תמיר), איש מיבוקי החרשות יוחנן הבוחרן (אברי גלעד), הסוטה הפראנואיד פרופסור מקס (יואב קוטנר).

בתקופת הבחירות הציגו ב'מה יש' מועמד לראשות הממשלה, שרגא בור סגר (אבי קושניר).

סיגנון ההגשה של ארז טל הכתיב את הקצב של התוכנית. הוא היה היסטרי, רע, מוכה אמוק, מוטרף. מאזינים התבקשו לפעמים לפתור חידות. טל דיבר איתם בחוסר תביכות בולט. הוא היה מסוגל לומר למאזין "כן, מה אתה רוצה, או מה הבעיה שלך". כשאחד המאזינים היה רוצה לשאול שאלה, טל היה אומר לו "לא", וטורק. זה לא מנע מהמאזינים להשתגע אחר התוכנית. הפופולאריות שלה פיגרה רק במעט אחרי הפופולריות של 'שבע אפס שבע'.

בקרוב מאוד, אחרי חודשים של שקט יחסי, יחזור הילד הרע להשתולל. זה יקרה מתישהו בחודש מרץ. מדובר בפרוייקט משותף של ארז טל ואברי גלעד, "ספק ערב ראיונות, ספק מופע". הערב יוקלט בפני קהל, וישודר אחת לשבוע או לשבועיים. יש כבר שם לתוכנית: 'התקלה'.

שיתוף הפעולה המחודש עם אברי גלעד, אינו מובן מאליו.

השתתפותו של גלעד ב'מה יש' הופסקה בקול תרועה רמה. דובר אז על חתול שחור שעבר בין השניים.

טל טוען שהריכורים על מריבה הם ניפוח תקשורתי. "במשך שלוש שנים עבדתי עם אברי כמעט יומיום", הוא אומר, "נוצרת כימיה שהיא מאוד יקרה. אני מרגיש מאוד טוב בשידור עם אברי. אנחנו מאוד בראש אחד".

אם להאמין לו, הוא אפילו לא מקנא בקריירה הקולנועית הנרשה של אברי גלעד, המככב עתה בסרט 'יהושע יהושע'. "לקנא? מה פתאום? ראיתי את הסרט, ואני חושב שאברי דווקא מאוד מפתיע לטובה כשחקן". וההערה האחרונה, יאמרו הרשעים, יכולה להתפרש לשתי פנים.

'התקלה' נמצאת כרגע בשלבי בישול מתקדמים. בינתיים, כמעט בחשאי, נערך כבר ערב אחד. "עשינו את זה בכוונה לא בתל־אביב, אלא במקום שכוח־אל, ללא פירסום כמעט, כדי שנוכל להפיק לקחים", אומר טל. "הכוונה היא לעשות ראיונות בסטייל אחר. וחוץ מזה, יהיו קטעי סטנד־אפ, ותהיה להקה, תזמורת כזאת, וגם תיאטרון אימפרוביזציה. בקיצור, אנחנו מנסים כל מיני דברים".

ארז טל, בן 26, אזרח עובר משקפיים, גידל זקן. מאז הוחלפו המשקפיים בעדשות מגע, הזקן גולח.

לפני מיספר חודשים, כשראיינתי את לאה עוז, המגישה של 'לא על הלוף לבדו', היא הביאה לי את ארז טל כדוגמה לקסם המטעה של הרדיו. אתה שומע קול ערטילאי, ולא יודע מי עומד מאחוריו, הזאב או כיפה אדומה.

"תסתכל על האף שלי, על השיניים שלי", אמרה, "אני לא יפה. מה שכן, הם – המאזינים – חושבים שאני יפה. בגלל איזו טעות איומה, לאנשים נדמה שמי שיש לו קול יפה והוא קצת אינטלגנטי והוא מרגיש בטוח בעצמו, אז הוא גם יפה. וזאת שטות איומה. למשל, כולם בטוחים שארז טל יפהפה. גם אני הייתי בטוחה, עד שראיתי אותו. והוא לא".

רק אחר־כך הואילה להסתייג: "הוא יפהפה בדרכו שלו".

אבל שלא תהיה טעות. מצד אחד, ארז טל מעולם לא הגיש מועמדות לתחרות 'מר ישראל'. מצד אחר, הוא בהחלט חתן נאה למדי, שכל אם עבריה ממוצעת תשמח לאחל לבנותיה.

הצרה היא, שאין לו שום כוונות להתחתן. לא בעתיד הקרוב. "אני חושב שהכי נכון שבן אדם, הזכר הכוונה, יתחתן בסביבות גיל 38, עם בחורה צעירה". יש לו אפילו הסבר: "הרי כל הגברים בוגרים בנשים שלהם, זה ברור. בגיל 38 יש סיכוי שהזכר הזה יעשה כאילו את הנישואים השניים, ואז אולי, רק אולי, יש סיכוי לנישואים מאושרים".

עד שימצא את הכלה המוצלחת, מתאושש טל מהטראומה של 'מה יש'. התוכנית רצה שלוש וחצי שנים, והרשה השקעה עצומה. בשעת שידור אחת השקיע, בממוצע, עשר שעות עבודה.

"עבדתי 24 שעות ביממה", הוא מקונן, "וזאת לא הגזמה". התוצאה: בקושי יצא לבלות, בקושי היו לו חיים מחוץ לתוכנית.

"הייתי יושב באולפנים בלי סוף. אנשים היו צוחקים עלי. ואם אין לך מין מוטיבציה היסטרית מאוד־מאוד והמון כוחות, אז פשוט אין לך דרך לעשות את זה. האמת היא, שהשבועיים האחרונים של 'מה יש', היו מאוד רעים מבחינתי. המשכתי רק בכוח האינרציה. אתה יושב מול דף נייר ואין לך כלום, אתה מרגיש ריק".

– אתה לא מתגעגע לתוכנית?

"לפעמים מאוד. מתגעגע בעיקר לשבת בשידור, להגיש את התוכנית ולשמוע את כל הקטעים שכתבת קודם רצים לשידור. זה הכי כיף. אבל לא הכתיבה. בשבועות האחרונים זה הפך סיוט. הייתי קם בבוקר עם חרדה מה יהיה היום. ביום חמישי, אחרי התוכנית האחרונה בשבוע, בקושי הייתי נושם. וגם בסוף השבוע היה צריך לעבור על קטעים חדשים, כך שלא היה לי מזה מפלט".

– קננת בעבר על חיי האהבה שלך. אמרת שאתה בודד, גלמוד ומסכן, לא נשוי וללא חברה...

"כל מיני דברים שרציתי לעשות, לא היה לי זמן אליהם".

– היום יש לך זמן?

"זה יותר עניין של מצב נפשי. הייתי גומר תוכנית של 'מה יש' בשעה ארבע. הייתי כמו לימון סחוט, לא מסוגל לתפקד עד שעה 7 או 8 בערב, כי אז כבר היה צריך לעבור על התוכנית של מחר. לפני התוכנית, כל הזמן היו רואים אותי רץ במדרגות בהיסטריה למעלה ולמטה, כדי להספיק. מהבחינה הזאת, יש לי עכשיו יותר זמן. בעיקר פוטנציאלית".

– הצלחת לשקם את חיי האהבה?

"כן. חיי האהבה עברו טיפול אינטנסיבי ושוקמו".

אולי בגלל חיי האהבה, ואולי מסיבה אחרת, מתכנן טל לעבור דירה. היום הוא גר בדירה שהוא שוכר מהוריו, ליד 'הבימה' בתל־אביב. ההורים גרים קומה מתחתיו. "יש לזה יתרונות, וגם חסרונות פה ושם. עד עכשיו בלעתי צפרדעים".

טל התפרסם בעיקר בעקבות המסע שניהל בגל"צ למען החזרת "סמי וסוסו" לטלוויזיה. מה שהתחיל כבדיחה, הלך ותפח וקיבל מימדים של היסטריה המונית. 20 אלף איש תתמו על עצומה, מאות אנשים השתתפו בהפגנה בכיכר דיזנגוף.

צה"ל, מנהל מחלקת קריינים בתחנה הצבאית. בעבר הרכיב

"עוגת הקופים" של שעשועון הטלויזיה "אחד יותר מדי" עוצבה בידי
הנס ברטלה
בסטודיו שלו, בטכניקת "ניפוח סוכרי".
עוגות יצירתיות לאירועים מיוחדים
ניתן להזמין בטלפון 03-362094

הלהיט לגן
כופתיגן
כופתיות זבל אורגני – מזבל בקר ועופות.
החידוש בזיבול הדשא והגינה
שיטת הזיבול הזולה, הנוחה והיעילה.
פיזור קל ונקי. להשקות אחרי הפיזור.
להכנת שטחים, לשתילת דשאים, פרחים ועצים.
מתאים לכל עונות השנה.
הוראות מדוייקות בכל אריזה.
ניתן להשיג אצל סוכנינו: במרכז ודרום – רודן בע"מ
רח' הגנים 14, רמת־גן טל. 7511088, 03-7511973
בצפון: לוטס שיווק – תל עדשים, טל. 06-593537
במשתלות וחנויות לצרכי גננות
בכמויות גדולות במפעל: טל. 08-389561
שחם גבעת עדה

הפובליציסט גדעון סאמט כתב מאמר נוקב על התופעה. "האזינו פעם לטל הזה: הוא כל כך מלא מעצמו, הגיע לשליטה כזאת במאזיניו, עד שהוא מורף אותם, שם אותם לצחוק, גוער בהם וסותם את פיותיהם. לכאורה, זה אמור להיות ניגוד מחושב לשיחות הטלפון המנומסות והבנאליות המושמעות ברדיו. אבל יש משהו הנודף ריח רע – גובל־בפאשיסטי, אני טוען – בשליטה הזאת שמצליח להשיג אדם אחד בקהל מאזינים...אינני אוהב את השיכרון של אנשים, מוכשרים בדרך כלל, שהשתן עולה להם לראש".

טל לא לקח את סאמט ברצינות. "השליטה שלי על המאזינים", הגיב, "גדולה הרבה יותר: אני מכריח אותם באמצעות גלי היפנוזה מגנטיים, להתקשר אלי לתוכניתו כן! האומללים מתקשרים, ורובם אפילו נשמעים שמחים וצוהלים בשידור, והדבר הזה חמור מפאשיזם! זוהי שמחה!"

– לא הרגשת שזה מפחיד במה כוח יש לך?

"זה שטויות. היתה קבוצה מאוד גדולה של מאזינים שאהבה הומור נונסנס כזה. וזה היה מין שיא של נונסנס".

לא בטוח שכל המאזינים הבינו שזה נונסנס. מעריצים שוטים עלולים לפעמים להסתחרר. יש כאלה, למשל, שמתקשרים אליו באחת בלילה, בליל שבת. למה? כי הם נמצאים במסיבה וחושבים שזה די מגניב להתקשר לארז טל. זה מעצבן מאוד, אומר הכוכב המיוסר, אבל אפשר לחיות עם זה.

גם היום, אחרי 'מה יש', הוא ממשיך לקבל כל שבוע עשרות מיכתבים ממעריצים. "בדרך כלל מילדים ומילדות, תלמידי תיכון כאלה. יש גם קבועים, יש גם כמה לפני או אחרי אישפוז".

– אני מבין שבניגוד ללאה עוז, למשל, אתה לא מקבל מכתבים ממאזינים שטוענים שאתה מחרמן אותם.

"זה לא הכיוון הכללי של המיכתבים, למרות שקיבלתי כמה מיכתבים עם הצעות ספציפיות למפגשים שונים בצורות שונות במקומות שונים. אבל רוב המכתבים הם מילדות טובות, ששמות בחדר שלהן פוסטרים של אדם ושל ניק קרשאו, וגם כותבות מיכתבים אלי ולעוד כמה".

– זה בסדר לך? להיות בחברה אחת עם אדם?

"מה אני אעשה, לא שאלו אותי. מי שמקשיב לי ברדיו יודע שאני לא מתנחף למאזיני, וזה בלשון המעטה. אני גם לא עונה אף פעם למיכתבים. לא בגלל שאני סנוב, ואולי אני כן, אלא בעיקר בגלל שמי שכתב אלי מיכתב לא מכיר אותי, הוא מכיר את 'ההוא מהרדיו'".

– יש בארז טל איזשהו ד"ר ג'קיל ומיסטר הייד?

"'ההוא מהרדיו' זה הצגה, כמעט כל הזמן. 'ההוא מהרדיו' זה פן אחר, ממה שיש בי. אני מקווה שיש בי עוד צדדים אחרים, שלשמחתי לא באים לידי ביטוי ברדיו".

– למשל.

"את נפשי הזכה והרומנטית לא אביא לידי ביטוי ברדיו. בשידורים אני די חד מימדי, בכוונה. אין לי עניין לערב את אישיותי המפותלה. אני כאילו די רע, די ציני. מאוד ציני. אבל הציניות שלי היא כללית וכוללת הרבה ציניות גם כלפי עצמי וכלפי התוכנית. נכון שלעומת ימי 'מה יש' אני פחות אנרכיסט היום, אבל אני עדיין מקבל מכתבי נאצה: 'חתיכת שחצן, אפס, מי אתה חושב שאתה?'"

– 'ההוא מהרדיו' הוא לא אחד שהיית רוצה לשבת איתו בבית קפה.

"למען האמת, הוא די בלתי נסבל. כי יש בו משהו אובססיבי, בכל דבר הוא מחפש משהו. ולפעמים אני גם מתעצבן על עצמי בשידור, ואז אני אומר את זה שאני מתעצבן. כל זה הצגה, פוזה, מסיכה. משהו מזה יש בי בחיים, אך כזכור, אני גם רך, רומנטי ורך".

הילד הרך ממשיך לחפש את מקומו בחיים. באוניברסיטה, למשל. "הסתובבתי שנתיים באוניברסיטה בכל מיני מקומות. הייתי בשלוש פקולטות: התחלתי, הפסקתי, עברתי. בשנה שעברה הרגשתי שאני נורא מחפף, והפסקתי את הלימודים. עכשיו אני מתלבט לגבי השנה הבאה. אני מאוד רוצה ללמוד, אבל לא רוצה להינתק מהתחנה".

כמה הוא מרוויח? "משכורת ממוצעת של אזרח עובד צה"ל, משכורת סבירה. תכתוב 'הוא סירב לגלות' – אחרי זה עוד תבוא אלי אחות עם תלוש של 400 שקל ואני ארגיש לא נוח".

התחנה זה נחמד, הוא אומר, אבל צריך גם להתפרנס. קשיי הפרנסה מאלצים אותו לעסוק בחלטורות שחלקן בלתי נעימות. "אני עושה היום ערבי דיסקו במיני מקומות שונים ומשונים בארץ, ודי קשה לי עם זה. כי אם אני אגיד לך עכשיו, תשמע, תיסע לירוחם, תעשה ערב דיסקו ותחזור – ולא מאוד תשמח".

יש לזה גם צדדים חיוביים, הוא מודה: "הגעתי למקומות, שבחיים לא הייתי מגיע אליהם. כל מיני חורים שאתה לא מאמין שיש שם חיים. ולפעמים אתה מופתע לטובה".

אבל יש בזה גם צדדים לא כל כך חיוביים: "יש מקומות שאם אתה לא מוצא חן בעיני הקהל המקומי, אז הוא כועס, עולה לך על הבמה ועושה לך צרות. ולפעמים אתה שמח שיצאת חי". תמורת ערב דיסקו ממוצע, אגב, הוא מקבל משהו כמו 200 דולר לפני מס.

ארז טל מגדיר את עצמו כמשוגע על רדיו. עד כדי כך, שהמקורבים אליו סובלים. כשהוא נוסע באוטו, למשל, הוא מעביר כל הזמן תחנות ברדיו באופן כפייתי. גם כדי לבדוק את מצבם הטכני של המשדרים.

האם הוא רואה את עצמו נשאר בגלי צה"ל עד זיקנה ושיבה? הוא לא יודע. גלי צה"ל, הוא אומר, זה מקום עם המון יתרונות, אבל אסור להזדקן בו. בעצם, בכלל אסור להזדקן.

אם רק תיתן לו, הוא יפצח בשיר הלל למדיום הרדיופוני. "רדיו זה דבר שאפשר לעשות איתו הרבה דברים. למשל עשיתי עם אילנה דיין יום שידורים בנושא גוענות, שאני עד עכשיו מרחף על גלי התהילה שלו. אם אני מרגיש גאווה על משהו, זה בעיקר על היום הזה".

– רדיו זה לא פאסה?

"לא".

– סגנתי בציבור נפשך?

"סע לניו יורק, שם, לכאורה, רדיו צריך היה להיות פאסה כבר 15 שנה. אבל כשאתה יושב שם בבוקר במכונית, תקוע בפקק במשך שעתיים – אתה מאזין לרדיו. ובכל חנות שם משמיעים לך תוצאת רדיו אחרת. כי רדיו, בניגוד לטלוויזיה, משתלב לך בחיים, בגלל האקראיות שלו. רדיו הרבה יותר חזק ואינטנסיבי מטלוויזיה. שעת הפקה בטלוויזיה עולה עשרות אלפי דולרים, וברדיו אתה יכול לעשות שעת שידור כמעט מכלום".

לדבריו, בעתיד הקרוב אין שום סיכוי לראות אותו בטלוויזיה או בקולנוע. זה פחות נוח לו, פחות מושך אותו. ולא שלא היו לו הצעות. "ברדיו אני שולט על כל העניינים. בטלוויזיה אתה צריך להפקיד את עצמך בידיים של במאי, צלם, מאפר. אני לא מוצא שום טעם לקרוא טקסט או להציג משהו שהוא לא שלי".

– תמשיך להיות הילד השובב?

"זה מאוד נוח. נותנים לך קרדיט מראש, וכל דבר שתגיד הוא בטח מצחיק. אפילו אם לא התכוונת".

צילום: ציפי מנשה

ארז טל: היסטרי, רע, מוכה אמוק, מוטרף... ובכל זאת משתגעים עליו

סיבוב נוסף של עלומים

חמישים דרכים לעזוב את תבית. (טולוז לוטרק. מלכת השעשועים).

· נניח שאתה מנכ"ל מישרד החקלאות. ונניח שבשלוש השנים האחרונות קיימת רומן אהבים סוחף עם סגנית פרקליט המחוז. אשה מלומדת, צעירה קצוצת שיער בהיר. ונניח שאשה קריירסטית ובלתי נשואה זו, רוצה אף היא בילד. – כל זה מאוד אנושי. ובכלל, גם אנחנו עוד זוכרים שהאהבה, אף יותר מקוקה־קולה היא טעם החיים.

בערבים אתה ממשיך לראות טלוויזיה במחיצת בת־גילך הקשישה, ובהפסקות הצהריים אתה בא למצמץ בשפתיים 'כוכה'לה' לתינוקת החרשה, שילדה לך המלומדת, תינוקת שהיא צעירה מכל נכדיך.

הקשישה שבבית ליוותה אותך איזה עשרים־שלושים שנה. הימרה עליך כשלא היית שום־דבר, כשלא היה כל בטחון שבסוף תצא מנכ"ל. קנתה אותך בלי קריירה. יחד נסעתם עם הילדים לחוף פלמחים, ויחד קטפתם פטריות בשבת, ביער ירושלים. ולפני השינה בחורף, סביב מרק ירקות מהביל, הייתם מספרים דברים זה לזה וגם כיבדת את עצותיה.

והנה בא – אשר היה מוכרח לבוא. חיים מבוכרים עם אשה שהיתה לסבתא, עדיין יפה, אבל בכל זאת סבתא. ואתה שותה צוף מפרחים נרים מלבלבים. נכון, שזה כשלעצמו גם לא כל־כך פיוטי, אבל כל־כך אנושי.

ואז נזרק האולטימטום. אתה נוטש את אשת נעוריך, מעניק לה למזכרת כותרות רכילות שמנות, גם לאשתך וגם לילדים. מצטלם עם היפה, שמציעה לך עוד סיבוב של עלומים, מכריז שאתה מאוהב בתינוקת, ושזה הגיל הכי יפה להוליד ילדים. אולי אתה מכריז, משום שאינך בטוח, שהתינוקת, כשתהיה בגימנסיה, תיהנה לגפף את תלמי צווארך. לא קל יהיה לה להסביר לחברותיה, עם אבותיהן התתיכים, שאתה לא סבא שלה. לא לקחת בחשבון, שלתינוקת שלך יש גם אחים גדולים, להם לא הרבית להעניק, כי אז היית עסוק בקידום הקריירה. שכחת שהאשה הזו, שלפנים שיתפת בשמחותיך ובתיסכוליך, שהיתה פעם ידידתך, קוראה בראיונות שאתה מפזר לעיתונים – „אני מאושר! אני מאושר!", כמו שלא היית מעולם.

התאהבת – יופי. אתה מאושר – יופי. השארת פצועים בשטח – כן, שמעתי, חיים רק פעם אחת. אבל גם דחפת אותה לדירה קטנה, כי היא ממילא כבר לא תארח. מקשרים עם גרושה אין מה להרוויח. וכבר לא אותה תיקח למלונות 5 כוכבים בבנגקוק ובטוקיו. בסוף ימיה תקציב לה מזונות במשורה, כי יש לך שתי משפחות לפרנס – כל זה מובן. ומפורקת מנשק קסמי הנשיות, היא תצא לחיים ולעבודה עם וורידים ברגליים ושתי צלקות של ניתוחים קיסריים, ועם אגו נרמס עד עפר. נזכרת בכאב, שבעבר הרחוק ויתרה למענך על אהבה גדולה שידיד רווק הציע לה.

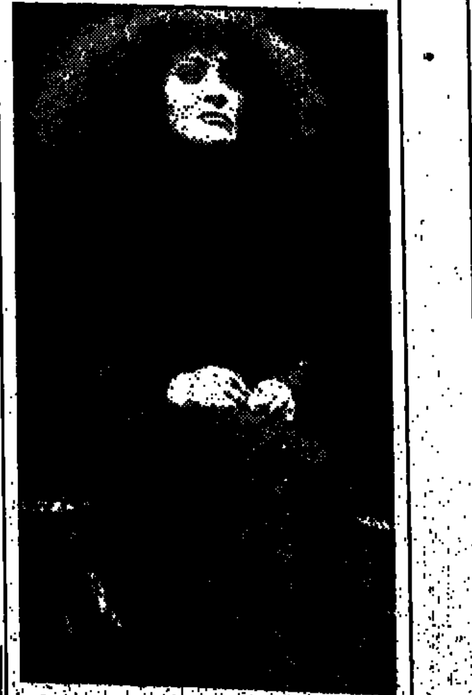
אבל למה להקיז את הדם ועוד להמליח את הפצע? למה גם את האשליה הקטנה שהייתם פעם מאושרים יחד, גזלת ממנה. אם היתה מאוסה בעיניך, למה השתהית, עד שיירדו מניותיה בשוק? משהו כאן בכל זאת, עם כל הנאורות ועם כל הזכות לאושר, משהו כאן בכל זאת לא בסדר.

ואולי אתה צועק כמו אלטע זאכן, אני מאושר אני מאושר, כדי להשתכנע, כי בעצם אתה לא כל־כך בטוח. כשאהובתך המלומדת תרגיז אותך, תזהיר בשלום חנוך, רו'ח וו. ובעצם אין לך כוח, בגילך, לקום לחפש את המוצץ באמצע השינה, מה גם שאצל הגדולים אשתך היתה קמה למוצץ. וכשזו תתבגר, ותישאר לישון אצל כל מיני חברים מהכיתה, תפלוט כלפי הערותיך: לך כבר אין זכות להטיף לי.

וסגנית־הפרקליט, שתהיה עם השנים לפרקליטה, תשלם על שלה כשאט־נפש, כשתיכנס אחריך לשרותים רטובים, ותראה את הכתם המתפשט סביב פתח מכנסיך.

פירגון למכשפה

לאחר שהורידו את הכולקלה השחור מהחוטם אצל הגרוזיני, רכובות על מטאטא ומיטריה, הגיעו המכשפות מאיסטוויק גם לקאמרי: הסופר האמריקני החריף, המשעשע, ג'ון אפדייק, כתב תסריט מבריק על שלוש נשות־פרברים, שמתגשמות בעזרת השטן, ואחר מצליחות להבריחו מפניהן בבעתה. חנוך לוין המיזוגני, שונא הנשים, הסתפק בשתי קליפות על בימת „נכנע ומנוצח". תחיה דנון, המכונה חוטק, בתנועה של פתן, מראה של מרווה ופרצוף של אקוגומיקה, גונבת שם את ההצגה. נרמה לי, שהופעותיה כחיפה, לא העניקו לה את המוניטין להם היא ראויה.



משמאל, שר מאיסטוויק, היפה במכשפות. מימין, תחית דנון. חוטק, גונבת הצגה.

מי מעצב

במשתה שערכה מערכת המוסף הספרותי שלנו בספריה (אין שם ספר לרפואה) של מלון דן – משתה במובן של טשרניחובסקי, סימפוזיון על ספל קפה – ניסרה השאלה: כלום הספרות מעצבת את המציאות?

„המציאות מספיק עצובה" – לימלם מנחם רגב, חוקר ספרות ילדים.

בג"צ אצל ריבונו

הן עשויות מעץ בוק משובח. משוייפות היטב ומשוכות בלאקה שקופה. יש להן תו תקן חמור, לשבור באחת, לא לרוצץ לרסיסים. כשיבוא שלום, נוכל להשתמש בהן לרידוד בצק שמרים. נגריה יפואית לא הצליחה לספק את ההזמנה, כי הפועלים הערביים סירבו לנגר אלות, שתשבורנה את ידי אחיהם המתגוננים עפרות ארצם.

משמעו היערות שהקב"ה ברא את הברזל והפלד, החלו סוערים וחרדים. הלכו ועתרו לבג"צ אצל הריבונו־של־עולם. הרגיע אותם הריבון, שופט כל השופטים, שהברזל והפלד לא יוכלו לגעת בהם לרעה, כל עוד אף אחד מהם, מעצי היער, לא יתויק בהם. שמעו פועלי השטחים את הסיפור החסידי והפיקו את הלקח.

נימוסים והליכות

כמה שימושי לשון מוצעים בזה במקרה ששיחת רעים עולה על שירטון –

חיים באר. יודע למה.

● *זה תלוי.* מומלץ מאוד לשימוש. בעיניים השוממות נדלק זיק של סקרנות תכופה. משנלכדים המאזינים, יש לתפוס בלי להרפות. תרפה – יפלוש מישהו אחר. לא להפסיק אפילו בשביל לנשום.

● *זה לא בדיוק כך.* עובד מצויין. יש לי חבר ציני, בעל של חברה, שאינו מקשיב, שהשיחה מערסלת אותו, והוא אינו מכיר איש ממושאי השיחה המרוכלים – הוא מוזייק תמריץ ומציל כל שיחה צולעת בעזרת הערה בלתי־מאכזבת זו.

● *קח פרוסת עוגה לדרך.* יוצא מן הכלל. אידיאלי לשימוש, בשעה שאיש שיחך אינו מעלה כלל בדעתו לקום וללכת. אם אינך מוצא עוגה בקירבת מקום, נסה סיגריה או סוכריה, שהוכנה לדבר מראש. במקרה שעור המאזין עבה ובלתי־חדיר, יש להגדיל את המינון, להוסיף למענקיהדרך עיתון ערב או פרחים לאשה, או בכלל לנסות משהו חריף, רדיקלי יותר, שבשל סכנתו אין מקומו בפינת הנימוסים וההליכות.

פנינים

עוד פנינה מ„עת הזמיר" של חיים באר: „כשנולדתי – בכיתי, עכשיו אני יודע למה".

לא רק בחומוס

שולה מוזס

הקיטניות נחשבו מאז ומתמיד לאחד מסוגי המזון החשובים ביותר. עדות לחשיבות הרבה שייחסו להן, אפשר למצוא בעובדה, שארבע מהמשפחות המפורסמות ברומא נקראו על־שם הקיטניות: ציצרו על־שם החימצה (ששמה הלטיני הוא Cicer Arietinum); פביוס על־שם הפול; לנטולוס על־שם העדשים; פיזו על שם האפונה.

הקיטניות כולן עשירות מאוד בחלבונים, בברזל ובוויטמינים מקבוצה B. קיטניות ירוקות מכילות אומנם פחות חלבון מיבשות, אבל עשירות יותר בוויטמינים A ו־C.

החימצה (חומוס) היתה ידועה עוד בשנת 5000 לפנה"ס. פירוש המלה השנייה בשמה הלטיני הוא ראש־איל, והוא ניתן לה משום שצורתו של זרע החימצה מזכירה ראש איל עם קרניים.

לחימצה תפקיד חשוב במטבח הים־תיכוני ובמטבח ההודי. מפולי החימצה המבושלים מכינים את מימרח החומוס המפורסם, אבל לא רק. בהודו מגדלים כמויות גדולות של חימצה, ואוכלים אותה מבושלת, קלויה או מטוגנת, מונבטת או טחונה לקמח.

כ־100 גרם פולי חימצה יבשים יש 350 קלוריות (במבושלים רק 116 קלוריות), 21 גרם חלבון, 61 גרם פחמימות, המון אשלגן, ברזל וקארוטן.

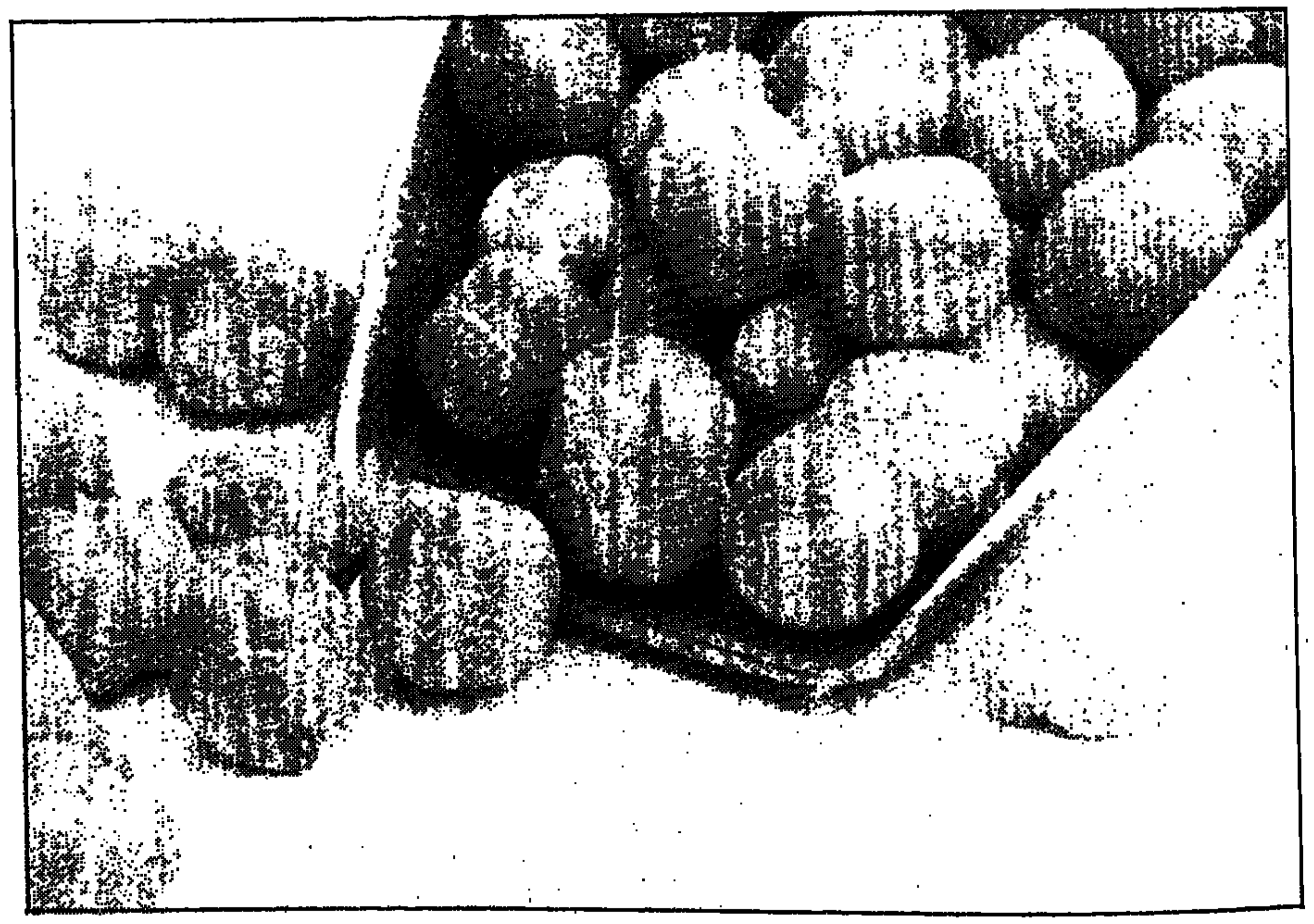
תבשילי חימצה הם מאכלים כבדים ועתירי אנרגיה, המתאימים בעיקר לחורף. המהדרים יכולים לקלוף את גרגרי החימצה לאחר הבישול. מלאכת הקילוף אינה קשה. אוחזים בגרגר החימצה המבושל בין האגודל לאצבע, ובשיפשוף קל מסירים את הקליפה הדקה בשלמותה. אפשר אמנם לוותר על שלב זה, אך מראה התבשיל יפגע מעט מן הקליפות הצפות, וגם המירקם אינו יוצא נשכר מכך.

חשוב לדעת: מלח מקשה את קליפת הקיטניות, ולכן כדאי להוסיפו רק לקראת תום הבישול.

בכל המתכונים הבאים ניתן להשתמש בגרגרי חימצה משומרים או בחימצה מבושלת בבית. לבישול, שורים את פולי החימצה היבשים בהרבה מים למשך לילה. למוחרת מסננים, ומבשלים בהרבה מים במשך 2–3 שעות, עד שיתרככו. סיר לחץ יקצר את משך הבישול במחצית.

חומוס ברגע

שופכים את הנוזלים מקופסת פולי חימצה משומרים, שוטפים במים ומסננים. שמים את הפולים בממחה או במעבד מזון. מוסיפים כ־½ כוס טחינה גולמית, 2–3 שיני שום קלופות, כ־½ כוס מים קרים ומיץ מלימון גדול. מפעילים את הממחה או מעבד המזון עד שיתקבל מימרח אחיד. טועמים ומוסיפים מים, מיץ לימון ותבלינים לפי הצורך. מאחסנים במקרר. מי שאוהב מירקם מחוספס יותר, יכול לשמור בצד חלק מפולי החימצה, ולהוסיפם לממחה רק לעירבול האחרון.



באורז מתוק

לפני מלחמת העולם השנייה, נהגו להגיש בבתי הספר היהודיים ברומניה ארוחות חמות לילדים עניים. בימים שהגישו תבשיל חימצה ואורז מתוק, עמדו בתור גם העשירים ביותר.

המצרכים: 3 כפות מרגרינה או חמאה; ½ כוס אורז; כוס מים; ¼ כוס צימוקים; 250 גרם גרגרי חימצה משומרים; קורט מלח; ½ כוס סוכר.

ממיסים את המרגרינה או החמאה בסיר, ומזהיבים בה את האורז. מוסיפים את המים ומערבבים היטב. מוסיפים את הצימוקים, מכסים, ומבשלים מעל להבה נמוכה כ־10 דקות, או עד שהאורז יתרכך מעט. קולפים את החימצה, מוסיפים לסיר יחד עם ½ כוס מהנוזל שבקופסת השימורים. מבשלים עד שהאורז יתרכך והנוזלים יספגו (אם האורז התייבש אך עדיין אינו רך מספיק, מוסיפים מעט מים רותחים). מוסיפים מלח וסוכר ומערבבים. מגישים חם.

(4 מנות)

עם תרד ולימון

תבשיל יהודי־איטלקי, עם טעם נהדר, המשלב את קמחיות החימצה עם טריות התרד וחמצמצות הלימון. חובה להשתמש בעלי תרד טריים! מגישים כתוספת למנה העיקרית.

המצרכים: 750 גרם עלי תרד טריים; ¾ כף מלח; 250 גרם גרגרי חימצה מבושלים או משומרים; ½ כוס שמן זית; ½ כוס מיץ לימון טרי; פלפל שחור טחון טרי

מסירים את הגבעולים מעלי התרד וזורקים. שוטפים את עלי התרד ומסננים. שמים בסיר, בלי תוספת מים, ומוסיפים מלח. מכסים ומבשלים מעל להבה בינונית במשך 5–10 דקות, עד שיתרככו, אך לא יותר מדי. מוציאים ומסננים.

קולפים את גרגרי החימצה, ושמים בסיר רדוד. מוסיפים תרד, שמן זית ומיץ לימון, ומבשלים מעל להבה בינונית במשך 15 דקות. מערבבים מדי פעם. מתבלים בפלפל ובמלח ומערבבים. מגישים חם.

(4 מנות)

עוף בחימצה

מתכון שקיבלתי משרה, שכנתי, שאמה בשלנית מעולה. במתכון המקורי משתמשים בחימצה מבושלת בבית, אך הטעם לא נפגם אם מקצרים את הדרך ומשתמשים בחימצה משומרת. במתכון המקורי משתמשים גם בשמן לטיגון העוף, אך אפשר לטגן את העוף בשומן שלו עצמו.

המצרכים: עוף לא שמן, חתוך למנות; 3 שיני שום קלופות, פרוסות דק; ½ כוס פטרוזיליה קצוצה דק; ½ כוס מרק או מים; ½ כפית כמון; מלח; פלפל שחור טחון טרי; 250 גרם גרגרי חימצה משומרים.

מנקים היטב את העוף, שוטפים ומנערים את עודפי המים. מחממים היטב סיר כבד, ומכניסים את נתחי העוף לסיר החם, כשצד העור כלפי מטה. מזהיבים מצד אחד והופכים.

לאחר 2–3 דקות טיגון מהצד השני מוסיפים את פרוסות השום ומערבבים. מתבלים במלח, בפלפל שחור טחון ובכמון. כשהשום מזהיב מוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה, ומערבבים היטב.

קולפים את גרגרי החימצה, ומוסיפים לסיר, יחד עם המרק. מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים במשך כ־30 דקות, עד שהעוף יתרכך.

אפשר להוסיף גם קוביות תפודים יחד עם גרגרי החימצה. אני מעדיפה להגיש את התבשיל ללא תוספות עמילניות, עם סלט חסה ברוטב לימון.

(4 מנות)

מגמה צרפתית בטעם מזרחי

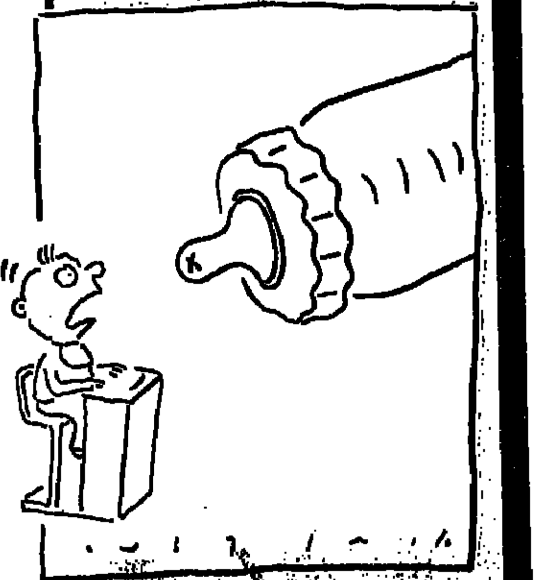
ראש שבא לסעוד

אמרו לנו שביום בהיר אפשר לראות ממלון „היאט" החדש בירושלים את הרי יהודה וירושלים, ואת הים והמדבר. אנחנו הגענו למלון „היאט" ביום נפלא, אבל העדפנו להסתכל פנימה אל הבריכות הנובעות בתוך האולמות, ואל הגנים התלויים: ובעיקר העדפנו לחפש את המסעדה האיטלקית, שעליה קיבלנו המלצות חמות.

המסעדה האיטלקית היתה סגורה. אולי בגלל קדושת השבת, אולי מסיבות אחרות. במקומה הציעו לנו לגשת למסעדה הקרויה „פביליון", וכך עשינו.

בשבתות יש, כידוע, שני סוגי מסעדות. סוג אחד זה המסעדות הסגורות. וסוג שני, הוא הפתרונות לאימהות מרובות ילדים. מסתבר שמלון „היאט" משופע באלה ואלה כאחד.

בפיתרונות לבעיית הילדים יש מזנון מרווח עמוס סלטים, שבהם סותמים במכה אחת את כל הפיות כאחד, גם של הבעל המנדנד, גם של הילדים הצורחים. לאחר הסלטים אפשר לגלוש לשפע של מנות עיקריות, ולהעמיס על הצלחת את כולן



ביחד. להרגיש שאף אחד לא ירימה אותך, ולא לשכוח להכפיל את כל זה בשתיים, מהמקום הזה יוצאים על ארבע, מה שפותר באותה מכה, גם את בעיית ארוחת הערב.

מובן, שבמקום כזה האוכל יכול לשמש גם בתפקיד של ארוחה ממש, ולא רק בסתימת פיות. האוכל במסעדת „פביליון" שבמלון „היאט" מילא, ולו כמאמץ, גם תפקיד כזה.

היו כאן סלטים צפון־אפריקאנים, קצת מלוחים מדיי. היו קישואים מאודים בחומץ; אספרגוס משובח. היה מתכון כרוב אדום וכרוב לבן וסלק ומלפפונים – המבחר המשובח – חלקו טעים ביותר וחלקו סובל ממליחות יתר.

במנות העיקריות ניכר היטב השילוב המוכר של שבת בבתי מלון: אוכל יהודי, מגמה צרפתית וטעם מזרחי.

היה כאן כבש בתנור, עשוי בנוסח המקובל במסעדות המזרחיות: ברוטב על בסיס עגבניות. הכבש היה רך ומשובח.

לוקולוס

הקרחים

אלימות בקליפורניה: תזכורת מפחידה

קבוצה גזענית חדשה בארה"ב: צעירים קרחים, אלימים, ניאו־נאצים, ואנדליסטים ● במאזן האלימות שלהם נרשמו מעשי רצח, התפרעות, תעמולה גזענית ● אחת הקבוצות נקראת – „הפתרון הסופי" ● סוציולוג אמריקני: „בסך הכל מדובר בנסיון של בני נוער לזעזע את עולם המבוגרים". באמת?

■ **שירות „טיים",**
מיוחד לידיעות אחרונות

בסן־חוזה הם איימו לתלות אשה שחורה, שניסתה להיכנס לפארק ציבורי.
בסן־פרנציסקו הושלך נער לתוך חלון־ראווה, כשמנע מהם לתלות כרזה אנטישמית.
כשיקאגו הועמד אחד ממנהיגיהם לדין, באשמת התפרעות על רקע אנטישמי. הכוח מאחורי גל האירועים הגזעניים: קבוצות צעירים אלימים, קרחים, המזכירים את תנועות־הנוער של התנועה הניאו־נאצית.

השתוללות של צעירים קשוחים היא הגילוי האחרון של האלימות על רקע גזעני, שהרימה ראש בתקופת שלטונו של רייגן. ב־84', רצחו חברי אירגון הטרור הימני „הסדר" את מנחה הטלוויזיה אלן ברג, והמשיכו שנה בהילולת מעשי שוד והרס. ב־82', רצח בקליבלנד חבר קבוצה גזענית, „האומות האריות", שני שחורים ולבן, שאותו חשב ליהודי. מועצת הכנסיות הלאומית בארה"ב הזהירה, שמעשי האלימות לבשו מימדי מגיפה. בין השנים 1980־1986, 121 איש נרצחו, 302 הותקפו.

הקרחים יכולים להיחשב כיורשים הרוחניים של קבוצות גזעניות מן העבר. מיספרם נאמד באלף, והוא נמצא בעלייה. אוסף של צעירים שחלקם סובל מהפרעות קשות, חלקם פאנקיסטים לשעבר, שכל מעייניהם לזעזע את עולם המבוגרים. רבים מהם נעצרו באשמת פעולות ונדאליזם ותקיפה בקליפורניה, טקסס, אוקלהומה, ומדינות נוספות.

לדברי ג'רום קירק, פרופסור לסוציולוגיה באוניברסיטת קליפורניה, „רבים מהקרחים רוצים, בסך־הכל, להרגיז את המבוגרים הממוסדים. מה שמסתתר מאחורי המסר האנטישמי שלהם ורדוד הרבה יותר מהנאציזם".

קל לזהותם, בגלל הופעתם האחידה: ראשים מגולחים, כתובות־קעקע צעקניות, מעילי־רוח, מגפי־עור שחורים וחולצות עליהן מתנוססת הכתובת „קרחים". תרבות הקרחים מופצת, כנראה, באמצעות מוסיקת־רוק גזענית. ומרים לבנים מבצעים שירים עם שמות כמו „כושון" ו„אסיר של שלום", המביא את סיפורו של רודולף הס. אחת הקבוצות נקראת „הפתרון הסופי".

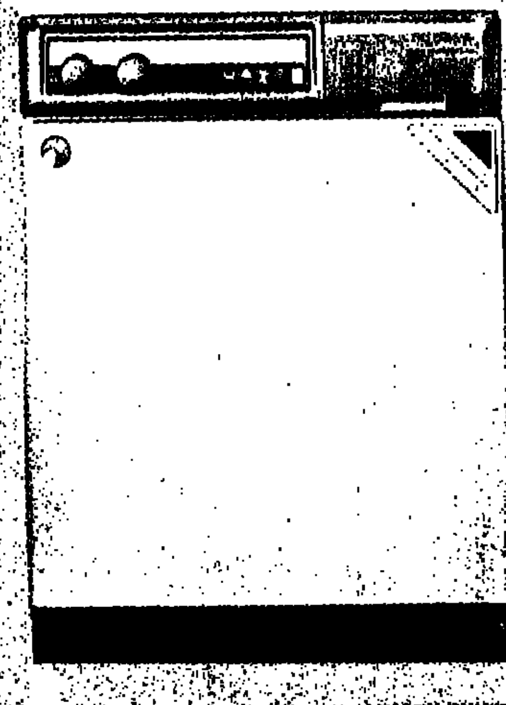
האידיאולוגיה של התנועה מורכבת, בחלקים שווים, מפחד, קינאה ובוז־עצמי. קרחים רבים מדברים באופן מעורפל על שודדים כהי־עור ועל מהגרים המאיימים על מישרותיהם של פטריוטים אמריקנים לבנים. ויליאם גיבסון, סוציולוג באוניברסיטת „סאות'רן מתודיסט" סבור, שאלמנט פנטזיית הלחימה חזק בקרב קבוצות־השינאה. הסיבה: הם חשים כל־כך נטושים על־ידי אמריקה המשתנה ללא הרף, עד שהם רוצים לקחת את העניינים בידיים.

קלארק רייד מרטל, 28, חבר קבוצת הקרחים של שיקאגו, מציג את עצמו כ„נאצי שנולד שנית", ומפגין בקיאות ב„מיין קמפף" של היטלר. למרטל רקע של בעיות נפשיות והיתקלויות עם החוק. עם זאת, רבים מהקרחים של שיקאגו מסתייגים מקבוצתו הקיצונית של מרטל, ומאשימים אותה שהיא מוציאה שם רע לתנועה כולה. „רוב הקרחים מתמקדים בצורת לבוש מסויימת ובסיגנון מוסיקה משותף", טוען ג'די בישוף בן ה־18, „איננו יוצאים לרחוב ומכים אנשים בגלל רתם או צבע עורם".

האומנם? הקרחים של שיקאגו נתפסו בהשחתת אתר־הנצחה חדש לשואה, ובציור צלבי־קרס במקומות ציבוריים. כוחות־הביטחון המקומיים מתייחסים אליהם ברצינות, אירגון בני־ברית המקומי קרא לחבריו להיזהר מההרסנות הטמונה בפעילותם.

גורמים רישמיים חוששים, שטיפוסים ניאו־נאצים ישתלטו על התנועה. בקליפורניה הסכו קישריהם של הקרחים עם קבוצות גזעניות לעוכרה. טום מצגר, לשעבר אחד ממנהיגי ה„קלאן" והעומד עתה בראש „המתתרת הארית הלבנה", מנסה לגייס חברים לאירגונו בקרב הקרחים. מצגר: „זו אינה אופנה חולפת. זו תנועה, ותגובה נגד מה שמתרחש".

הקרחים הם תזכורת מפחידה ופאתטית לכך, שארה"ב לא פתרה עדיין את בעיות הגזענות בקירבה.

OKO SYSTEM
חסכון 20% באבקה
חדש מ־AEG גרמניה:
AEG - ÖKO - LAVAMAT
BELLA SUPER

5
1/2
850
650
EVIS
AEG
אלקטרו וויסה בע"מ

זמנים במטבח
של
אורנה ומשה דן

פותחים במרק

רות יולס

צילם: אסף פוקר

כשהם מדברים על אוכל נשמעים ביטויים כמו „מדהים", „היסטרי", „האוכל של החותנת זה פרויקט" ו„אורנה היא 10 בבישול". במציאות, מאז שאורנה רזתה בעשרה קילוגרמים, היא שיכנעה את עצמה ש„אוכל זה לא טעים", וש„לאכול מרק זה מעייף" ואמא של משה מכנה את אורנה „מיובשת" ו„רג'מילוח", ואילו משה נאבק בקלוריות המיותרות, ומשתדל לעשות דיאטה.

צהריים חורפיים בדירתם הקטנה של אורנה ומשה דן. זוג שמשרה חמימות ושמחת־חיים מהרגע הראשון. הדירה נראית כבונבוניירה – מבהיקה מניקיון ומקושטת בפסלים מעשה ידיה של אורנה.

אורנה, אשת־חיל אמיתית, מבשלת בכל יום ארוחה חמה וטרייה. משה, שבא מבית פולני, מורה שבשבילו ארוחה אינה ארוחה ללא מרק. מילדות למד, שארוחה פותחים במרק. בלית־ברירה, למד להכין מרקים מצויינים, כמו מרק בצל, מרק ירקות ומרק עוף.

את הבישול המגוון של פרידה, אימה של אורנה, לא יחמיצו בשום־אופן. פרידה, שהיא ממוצא מצרי, מבשלת להם ביום שישי בצהריים מרק שעועית חריף ודג חריף, ובערב קוסקוס עם תוספות משגעות. ברפרטואר שלה כלולים גם מאכלים תימניים נועזים, בהשפעת בעלה. אצל אמא של משה הם אוכלים מרק, כמובן, וכרובית מטוגנת ברוטב עגבניות ושום.

הם מארחים המון. ויש גם ספה מתקפלת למי שמתעקש להישאר לישון. כשאמא של אורנה שולחת קוסקוס, זרם האורחים גובר. משה טוען, שהכי הוא אוהב את העוף הצהוב ואת עוגת המוס של אורנה. אורנה הכי אוהבת סנדוויץ' עם גבינה צהובה ועגבניה, אבל כשהיא מתבקשת להפגין את כישוריה הגסטרונומיים, היא מקפיצה במחבת ירקות מגוונים עם נבטים, ומתבלת ברוטב סויה ובקמח־תירס. במטבח יש להם עשרות סוגים של תה־צמחים. את התה הזה הם מגישים בקנקן יפה, ליד התנור החם, עם עוגה אנגלית.

צהריים הם תמיד אוכלים ביחד, ובערב משתדלים לאכול מוקדם, ורק מרקים או סלטים. כשהם כבר יוצאים לאכול בחוץ, זה רק לפאב־מסעדה של אבא של אורנה, „המתרס", ליד הסינרמה. לפעמים הם גם מופיעים שם. עם מסעדות בחו"ל הם לא כל־כך מסתדרים, בעיקר לא עם האוכל האמריקני.

הם לא שותים משקאות חריפים, וכמעט שלא יוצאים. הבילוי החביב עליהם הוא סיבוב בהיפרכל בקניון בשעות הקטנות של הלילה, כדי לקנות מוצרי מזון וירקות חדשים, שאותם ינסו במטבחם.

עוף צהוב

המצרכים: 4 כפות שמן; 3 שיני שום מעוכות; 5 גבעולי פטרוזיליה קצוצים; כף רסק עגבניות; קורט כורכום; עוף חתוך למנות; 3 תפוחי־אדמה גדולים, חתוכים לרבעים; כוס מים; 200 גרם אפונה קפואה; מלח; פלפל; אורז מבושל.

מטגנים בשמן את השום, הפטרוזיליה, הכורכום ורסק העגבניות. לאחר מספר דקות מוסיפים את חתיכות העוף. מבשלים מעל להבה גבוהה, והופכים את חתיכות העוף כל הזמן. מוסיפים גם את תפוחי־האדמה, ומערבבים היטב.

מוסיפים את המים, מרתיחים ומנמיכים את הלהבה. מכסים את הסיר ומבשלים 10 דקות. מוסיפים את האפונה, ומבשלים עד שהעוף יתרכך. מגישים עם אורז מבושל.

עוגת מוס

המצרכים: 300 גרם שוקולד מריר; 300 גרם מרגרינה; 5 חלמונים; 5 חלבונים; ½ כוס סוכר; 150 גרם אגוזים קצוצים גס; חבילה ביסקוויטים 'פתי־בר' מצופים שוקולד; ½ כוס קפה־נמס רותח; 2 שקיות שמנת מתוקה; 3 כפות סוכר.

ממיסים את השוקולד עם המרגרינה (משאירים קצת שוקולד מגורר לקישוט) מעל אדים ומצננים, מוסיפים תוך עירבוב את החלמונים. מקציפים את החלבונים עם ½ כוס סוכר, ומקפלים את הקצף לתערובת השוקולד. מוסיפים גם את האגוזים.

טובלים חצי מכמות הביסקוויטים בקפה הנמס, מסדרים שיכבה בתבנית, מורחים על הביסקויטים את תערובת השוקולד. מסדרים עוד שכבת ביסקוויטים טבולים בקפה. מקציפים את השמנת עם 3 כפות סוכר, מורחים למעלה, ומקשטים בשוקולד מגורר. מאחסנים במקרר כשעתיים לפני ההגשה.

דגים חריפים

המצרכים: חבילה דג נסיכת־הנילוס, חתוך לחתיכות עבות; מים, מלח ומיץ לימון לשרייה; שמן לטיגון; 6 שיני שום מעוכות; כף רסק־עגבניות; 5 גבעולי כוסברה קצוצים; קורט פפריקה חריפה; פלפלון ירוק חריף, קצוץ; קורט כמון; קורט הל טחון; מיץ מחצי לימון; ½ כוס מים.

שורים את חתיכות הדג במים, מלח ומיץ לימון למשך 20 דקות. מסננים את הנוזלים, ומניחים בצד.

מחממים את השמן בסיר, ומזהיבים את השום. מוסיפים את רסק העגבניות, כוסברה, פפריקה ופלפלון חריף, ומבשלים יחד מיספר דקות. מוסיפים כמון, הל, מיץ מחצי לימון ומים. מבשלים במשך מיספר דקות מעל לחבה נמוכה, בלי כיסוי. מוסיפים את חתיכות הדג לרוטב הרותח, ומבשלים כ־15 דקות, בסיר מכוסה למחצה. מוסיפים מיץ לימון ומלח לפי הטעם. מגישים חם.

המפרום של פרידה

המצרכים: 4 תפוחי־אדמה גדולים, קלופים ותצויים לאורכם, לא עד הסוף; מי־מלח לשרייה; 250 גרם בשר טחון; הרבה פטרוזיליה קצוצה; בצל קצוץ; ביצה; פלפל שחור; פלפל אנגלי טחון; מלח; קמח לטבילה; ביצה טרופה לטבילה; שמן לטיגון; כף רסק עגבניות; פפריקה מתוקה; ½ כוס מים.

שורים את התפודים במי־מלח לחצי שעה. מערבבים את הבשר עם פטרוזיליה, בצל, ביצה, פלפל השחור, פלפל אנגלי ומלח.

מכניסים מתערובת הבשר לתוך שבכל תפוד ומהדקים את שני החצאים. טובלים כל תפוד בקמח ובביצה. מטגנים את התפודים בשמן עד שיזהיבו.

להכנת הרוטב, מערבבים ½ כוס משמן הטיגון עם רסק עגבניות, פפריקה, ו־½1 כוס מים. מסדרים את התפודים על הרוטב, ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומכסים. מבשלים במשך כ־15 דקות, או עד שהתפודים יתרככו. אם נשאר מתערובת הבשר הטחון, מסדרים קציצות קטנות מסביב לתפודים.

אדומים

דנית סלומון

למרות שהתות הוא ירק, בעצם, בעינינו הוא הפרי הבולט ביותר של החורף והאביב. גם לקינוח הפשוט ביותר – תות בשמנת – יש מראה וטעם של מותרות.

אצלנו, בעונתו, התות כל כך זול, שפשע לא לנצל אותו להכנת שפע מעדנים. לימים שמחוץ לעונה, כדאי להקפיא תותים שלמים, או מרוסקים, ולהשתמש בהם להכנת קינוחים. גם קל מאוד גם להכין ריבת תותים, ביחס של ק"ג סוכר לכל ק"ג תות, בתוספת מיץ מלימון שלם.

התות גדל בר בכל רחבי אירופה. מאז המאה ה־13 מגדלים אותו גם בצורה מתורבתת. משישה הזנים שהיו ידועים אז, פיתחו במשך השנים עוד עשרות זנים, גדולים יותר, יפים יותר, אם כי לא תמיד טעימים יותר.

ערך תזונתי ל־100 גרם: 34 קלוריות והרבה ויטמין סי.

במטבח הקלאסי יש עשרות ומאות קינוחים מפורסמים, העשויים מתותים. מילון שמות קצר:

תותי הקרדינל – תותים ערוכים בקעריות אישיות, מכוסים במחית פטל וזרויים בשקדים קצוצים.

תותי צזאריה – מניחים כלי הגשה על מצע קרח. מרפדים את תחתית הכלי בגלידת אננס, ומסדרים עליה תותים ששרו בסוכר. מעטרים בקרם שנטילי (שמנת מתוקה מוקצפת בניחוח וניל), ובסיגליות מסוכרות.

תותי הקיסרית (L'imperatrice) – תותים בטעם וניל על רפרפת אורז מעוצבת (מתכון בהמשך).

תותים איילה מאלטז – זורים סוכר על תותים קטנים, ומוסיפים מעט מיץ תפוזים ומעט ליקר קירסאו. מצננים על קרח. מגישים את התותים בסלסילות עשויות מקליפות תפוזים מרוקנות, שסודרו על מצע קרח מרוסק.

טבעת תותים

המצרכים: 2 כפות ג'לטין; ½1 ק"ג תפוזים; 3 לימונים; כוס סוכר; 750 גרם תותים; 4 כפות ריבת דומדמניות מחוממת ומסוננת.

זורים את הג'לטין על 6 כפות מים ומשהים לריכוך 2 דקות. סוחטים את המיץ מהתפוזים ומהלימונים, ושומים בסיר יחד עם הסוכר. מחממים תוך בחישה כדי להמס את הסוכר. מוסיפים את הג'לטין, וממשיכים לבחוש עד שימס, בלי להרתיח.

שוטפים את התותים, ומסירים את העוקצים. שומרים בצד שליש מהכמות, ומועכים את השאר בממחה או במעבד מזון. מסננים אם רוצים. מוסיפים את המחית לתערובת הג'לטין. מערבבים היטב ויוצקים לתבנית טבעת. מקררים במשך לילה.

לפני ההגשה, טובלים את התבנית במים חמים למשך שניה או שתיים, והופכים על צלחת הגשה. ממלאים את החור שבמרכז בתותים השמורים. מצננים מעט את הריבה ויוצקים על התותים.

מלית נהדרת

אפשר להשתמש במתכון כמלית בין שני דפי בצק עלים (כמו בקרם־שניט), או שתי שכבות עוגת ספוג, ואפשר גם להקריש את התערובת בתבנית מוארכת מס' 25, שרופדה בניילון דביק. לפני ההגשה הופכים, מסירים את הניילון, ומעטרים בקצפת ובתותים טריים. פורסים כמו עוגה.

המצרכים: ¾ כוס מים; כף מיץ לימון; כף קורנפלור; 6 כפות סוכר; 3 כפיות ג'לטין (14 גרם); 2 כוסות מחית תותים מסוננת קרה; שקית שמנת מתוקה; 2 שקיקים סוכר וניל; 2 כפות סוכר; כוס תותים שטופים וחתוכים.

שמים בסיר ½ כוס מים, מיץ לימון וסוכר ומביאים לרתיחה. בוללים את הקורנפלור במים הנותרים, ומוסיפים בבחישה לסיר. בוחשים מעל להבה נמוכה כדקה, עד שהתערובת תסמיך.

בינתיים, מרככים את הג'לטין בשתי כפות מים. מסירים את הרפרפת מהאש, ובוחשים לתוכה את הג'לטין המרוכך. מערבבים עד שימס. מוסיפים את מחית התותים ומערבבים היטב.

מקציפים את השמנת עם סוכר הווניל ושתי כפות הסוכר לקצפת יציבה, ומקפלים בזהירות לרפרפת התות. מקפלים פנימה גם את חתיכות התות. מקרישים בתבנית, או כמלית לעוגה.

צילם: רפי רונדל

תותי הקיסרית

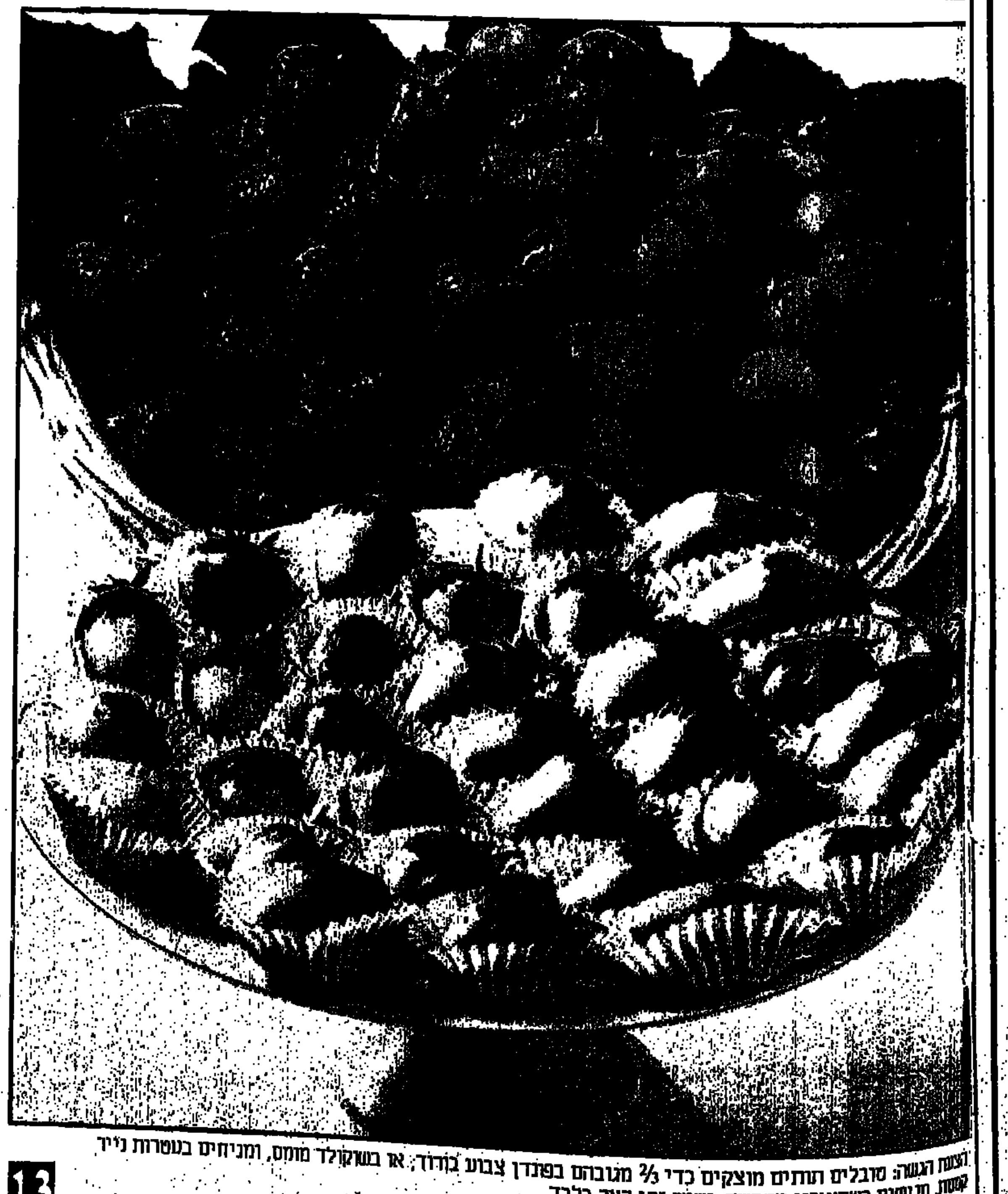
המצרכים: 100 גרם אורז עגול; מים רותחים; 2 כוסות חלב; מעט תמצית וניל; כ־5 כפות סוכר; 25 גרם חמאה; קורט מלח; 6 חלמונים; 2 כפות פירות מסוכרים קצוצים; 2 כפות קירש או ליקר דובדבנים; 250 גרם תותים יפים; 2 שקיקים סוכר וניל.

שוטפים היטב את האורז, וחולטים במים רותחים. מסננים ושוטפים שוב. שמים את האורז בסיר שמתאים גם לתנור, ומוסיפים חלב, וניל, סוכר, חמאה וקורט מלח. מביאים לרתיחה מעל להבה גבוהה. מכסים במכסה הדוק, ומבשלים בתנור שחומם לחום בינוני כשעה, או עד שהאורז יתרכך ויספוג את כל הנוזלים. מצננים בסיר.

כשרפרפת האורז כמעט צוננת, בוחשים לתוכה את הפירות המסוכרים המסוננים. מעבירים את התערובת לתבנית עגולה קטנה, משומנת היטב בחמאה. מצננים ומקררים היטב במקרר.

לפני ההגשה, הופכים את רפרפת האורז על צלחת הגשה. מסדרים על הרפרפת המעוצבת וסביבה תותים שטופים, זרויים בסוכר וניל.

(6–4 מנות)



הצעת הגשה: טובלים תותים מוצקים כדי ⅔ מגובהם בפונדן צבוע בוורוד, או בשוקולד מומס, ומניחים בעטרות נייר קשות. מגישים כשהציפוי מתקשה. נשמר זמן קצר בלבד.

ישר מן השדה

עונת התותים התחילה השנה מוקדם מהרגיל. התותים – כך נדמה – גדולים יותר, יפים יותר, אדומים יותר ו... טעימים פחות. הטעם ספוגי, צמר־גפן אמיתי.

כדי לא ליפול בפח הלכנו להיוועץ במומחה לתותים, פואז זועבי, שמזה 15 שנה משמש (בין השאר) כקניין התותים של חברת קטיף, שהיא חברת בת של שופרסל.

כל התותים גדלים בארץ בחממות, ועיקר הגידול מתרכז באזור השרון. מדינת ישראל צורכת כ־1500 טון תותים בעונה (באומדן זהיר מאוד), שמתחילה בסוף אוקטובר ומסתיימת לעתים רק ביוני. לתותים של ישראל יש מוניטין טובים באירופה, והם נמכרים תחת שם המותג „כרמל".

הזן המופיע ראשון לשוק, כבר בסוף אוקטובר, הוא ה„טובר A", הפרי גדול מאוד, בהיר מאוד ובעל ניחוח אטרקטיבי, שמטעה קצת, כפי שמורה פואז. הטעם ספוגי.

הסוג היפה והטעים מכולם הוא ה„דוגלס". „אסור להתפתות ולקנות את התות הגדול ביותר, שכן הוא לא בהכרח גם הטעים ביותר. הדוגלס הוא תות בינוני והוא הכי טעים", אומר פואז. יש לשים לב גם לצבעו של התות: שיהיה אדום סימטרי, יפה. לא כהה מדי. מה שקרוי בשפה המקצועית „צבע אדום נכון".

הזן הנפוץ ביותר הוא „אליסו" (א' סגולה): הוא קטן קצת מהדוגלס, וקצת פחות טעים, אבל צבעו מושך מאוד.

תות שרה טרי, שנקטף באותו יום, יכול להישמר בתנאי מקרר כשבוע ימים. אבל אם הוא נשאר כמה שעות בחוץ, או שנשטף במים, לא יחזיק מעמד אפילו יום. תותים גדלים על קרקע חולית, ולכן צריך להקפיד על שטיפתם.

התותים כמעט ולא נמכרים בתפזורת, בעיקר מאז שהמשטרה סילקה את הרוכבים מצידי הדרכים. מוכרים במגשי קלקר בני 3 קילו, בשווקים או בצידי הכביש, אבל עיקר המכירה הוא בסלסילות פלסטיק קטנות המכונות „נספאק". בכל סלסילה בין 600 גרם לקילוגרם. בשיא העונה, כשמחירן של התות יורד, הוא נמכר גם באריזות של 2 ק"ג.

עונת התות לא יציבה. היא תלויה במזג האוויר, וחמסין אחד מאפריל עלול להרוס את כל שטחי הגידול של התות. אם אין חמסין כזה, עשויה העונה להימשך אפילו עד יוני.

גלית ארד

מה שפרות

דליה ניר

מותר גם מוס

דיאטה. אוכלים רק גבינה כחושה, חסה, מלפפונים וסלרי, שותים רק משקאות דלי־קלוריות וקפה עם חלב דל־שומן. הקילוגרמים נושרים, המכנסיים נושרים – ומצב הרוח עולה. ואז, לפתע, מרגישים בלב שחייבים משהו מתוק. משהו מהזיים הקודמים, לפני שהחלטנו לרזות. מה עושים? הולכים אחרי הלב. מכינים מוס, או אפילו עוגת שוקולד, ולא מתוך דחף, אלא מתוך תכנון. אוכלים בהנאה, ובלי רגשות אשם. הרי אי־אפשר לחיות רק על חסה ומלפפונים, מדי פעם מותר גם לחגוג.

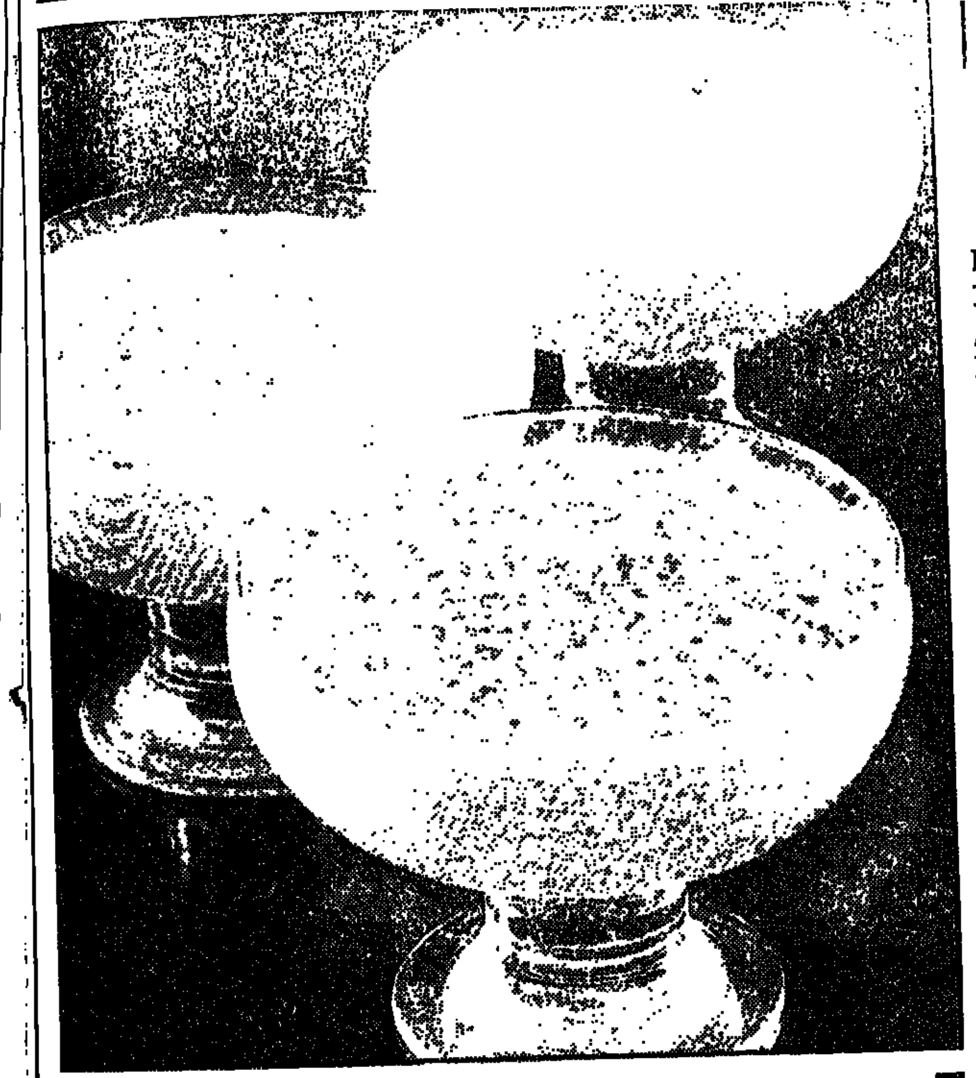
מוס אמרטו

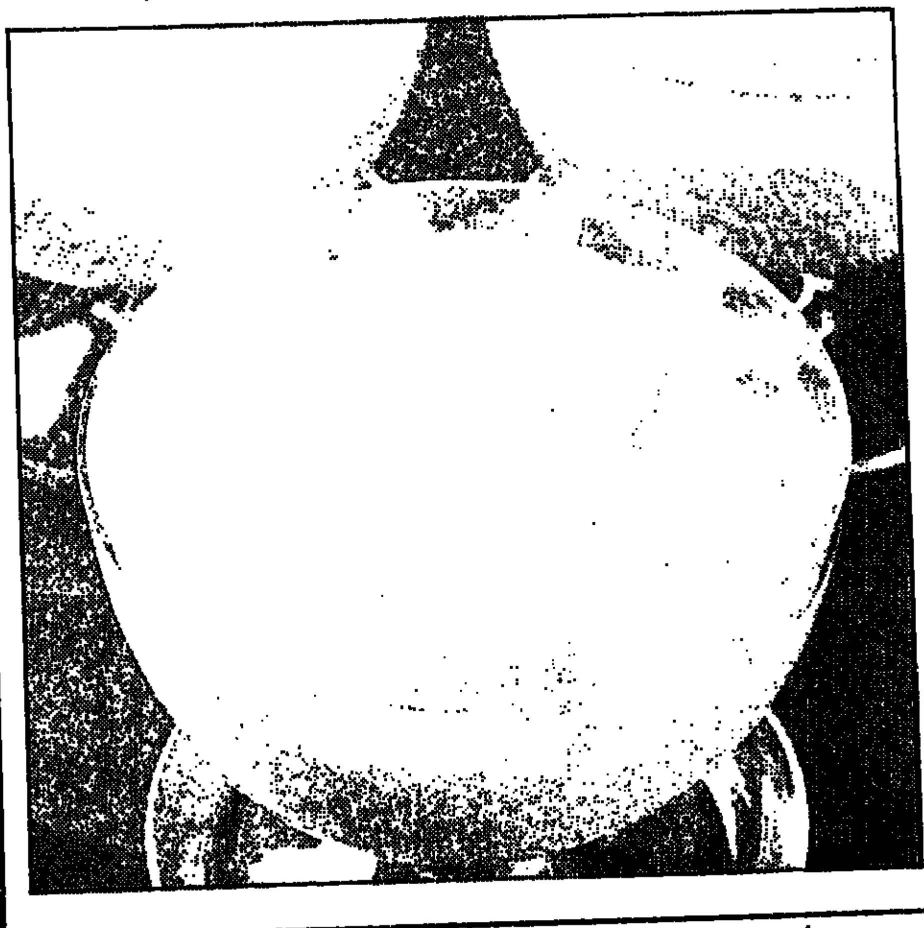
המצרכים: שקיק ג'לטין; ¼ כוס מים; ½ כוס חלב דל־שומן; 2 ביצים מופרדות; 2 כפות ליקר אמרטו (ליקר שקדים); ½ כפית תמצית וניל; ½ כפית קרם טרטר; כוס קצפת (מודדים אחרי ההקצפה); 30 גרם עוגיות פשוטות מפוררות.

מרככים את הג'לטין במים, ובוחשים מעל להבה נמוכה עד שימס. מסירים מהאש, מוסיפים את החלב. וטורפים פנימה את החלמונים בזה־אחר־זה. מוסיפים ליקר ותמצית וניל, ובוחשים מעל להבה נמוכה מאוד בלי להרתיח, עד שהתערובת תסמיך מעט.

מקציפים חלבונים עם קרם טרטר לקצף יציב. מקפלים את הקצף לתוך תערובת הג'לטין, ומאחדים בזהירות עם הקצפת ופירורי העוגיות. מחלקים בין 4 קעריות הגשה, ומקררים עד שיקרש.

(4 מנות. 158 קלוריות במנה)





מוס שוקולד לבן

המצרכים: שקיק ג'לטין; ½ כוס חלב דל־שומן; 30 גרם שוקולד לבן קצוץ; 2 ביצים; כף ליקר שוקולד; ½ כפית תמצית וניל; ½ כוס קצפת (מודדים אחרי ההקצפה); ⅛ כפית קרם טרטר; 4 כפיות שוקולד מגורר.

מערבבים את החלב הקר עם הג'לטין בסיר בינוני, ומשהים עד שהג'לטין יתרכך. בוחשים מעל להבה נמוכה עד שהג'לטין ימס. מסירים מהאש, מוסיפים שוקולד לבן ומערבבים עד שימס.

מפרידים את הביצים. טורפים לתוך תערובת השוקולד חלמון אחר חלמון. מוסיפים גם ליקר ותמצית וניל. מקפלים פנימה קצפת ומצננים.

מקציפים את החלבונים עם קרם הטרטר לקצף יציב. מקפלים את הקצף לתוך תערובת השוקולד, ומחלקים בין 4 קעריות הגשה. מקררים עד שהמוס יקרש. לפני ההגשה זורים כפית שוקולד מגורר על כל מנה.

(4 מנות. 222 קלוריות במנה)

עוגת שוקולד

המצרכים: ¼ כוס קמח; ¼ כפית אבקת סודה לשתייה; 60 גרם אגוזי מלך קצוצים; 60 גרם פתיתי שוקולד; 2 כפות מים; כף אבקת קקאו; ⅓ כוס מרגרינה דלת־קלוריות; ¼ כוס סוכר חום; 2 ביצים; כפית תמצית וניל.

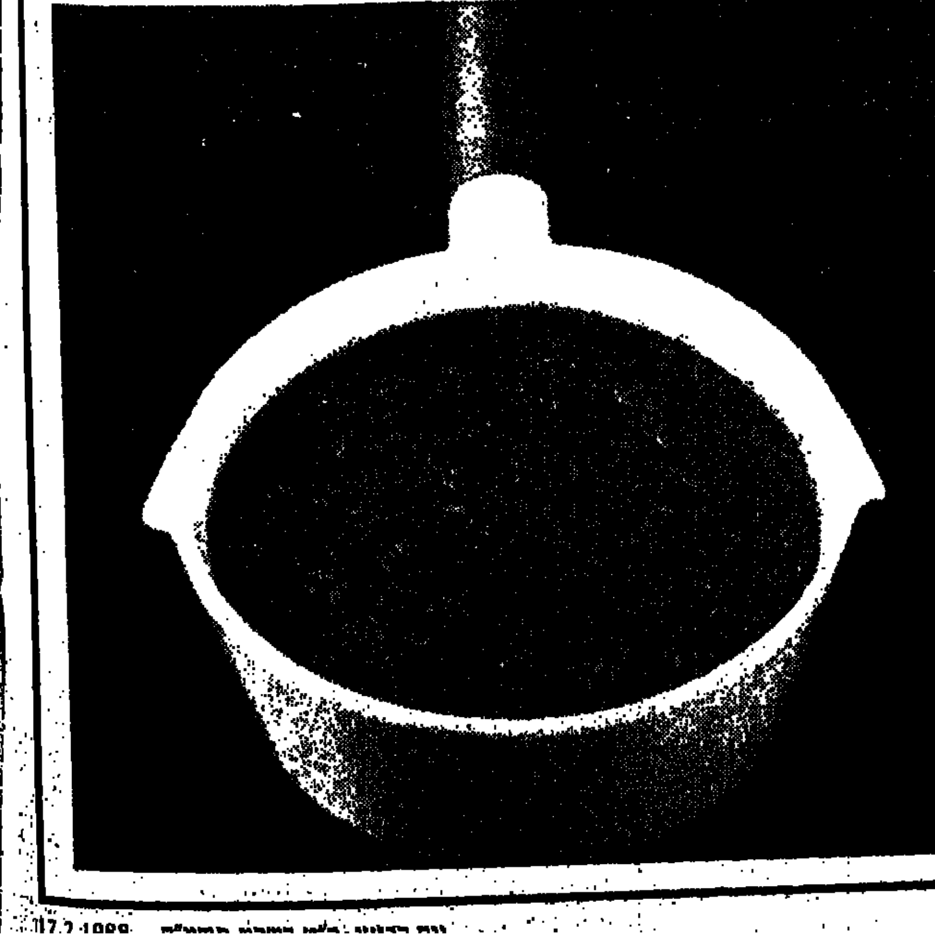
מנפים יחד קמח ואבקת סודה לשתייה. שמים את האגוזים בקערה, ומערבבים עם כף מהקמח.

ממיסים את השוקולד עם המים מעל אדים. מוסיפים קקאו ומסירים מהאדים.

מקציפים את המרגרינה עם הסוכר, ומוסיפים את הביצים בזו אחר זו. מוסיפים גם את תערובת השוקולד ואת תמצית הווניל ומקציפים. מוסיפים קמח ואגוזים, ומערבבים.

משמנים תבנית מרובעת של 20 ס"מ בתרסיס שמן, ויוצקים לתוכה את התבליל. אופים במרכז התנור, בחום בינוני, במשך כ־40 דקות. מצננים וחותכים ל־12 מנות.

(8 מנות. 204 קלוריות במנה)



בישול מהיר

רות יולס

לביבות תירס

המצרכים: 400 גרם גרגרי תירס קפוא; 2 בצלים חתוכים; פלפל; מלח; 3 כפות קמח; 3 ביצים; שמן לטיגון.

שמים את גרגרי התירס המופשרים במעבד מזון ומרסקים. מעבירים לקערה. מרסקים גם את הבצלים במעבד־מזון, ומוסיפים לתירס. מתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים קמח וביצים, ומערבבים היטב.

מחממים שמן רדוד במחבת גדולה, ומנטפים כפות מהתערובת למחבת. מטגנים עד שהלביבות יזהיבו משני צידיהן.

רוטב פירות לאורז

המצרכים: 5 בצלים פרוסים; 25 גרם חמאה או מרגרינה; כף שמן; 100 גרם צימוקים; 100 גרם שזיפים מיובשים; 100 גרם מישמשים מיובשים; 100 גרם דבלים; 3 כוסות יין אדום מתוק; פלפל שחור; מלח.

מחממים בסיר חמאה ושמן, ומזהיבים את פרוסות הבצלים. מוסיפים לסיר פירות יבשים קצוצים ויין, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה כ־30 דקות, או עד שהרוטב יסמיך. מתבלים במלח ובפלפל.

כעכי שומשום מתוקים

עוגיות ספרדיות של יוכבד, החותנת של דפי גינת.

המצרכים: 400 גרם מרגרינה; ק"ג קמח; ¼ כפית מלח; כוס ועוד קצת סוכר; 2 שקיקים אבקת־אפייה; 2 כפות מחלב טחון (תבלין ספרדי הנרכש בחנות תבלינים); כוס מים פושרים; כוס שומשום לא קלוי.

מכינים בצק מכל המצרכים (בידיים). צרים מהבצק כעכים קטנים, ומסדרים בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. אופים בחום בינוני עד שהכעכים ישחימו.

עמנואל בר־קדמא: ציורים במסגרת זהב, מעין איקונות

תצלומים:
ציפי מנשה

נשים עכשיו

זיוה רון ועמנואל בר־קדמא מציירים נשים ● היא מציירת על דיקט, עולם נשי, רך וורוד, מוגן רק לכאורה ● הוא מצייר אותן עירומות, בצבעים עזים, על נייר. לצידן, צילומים, אמירות עכשוויות ● תערוכה חדשה

■ חות קרוון

נשים, או דימויים, או דימוי של נשים, זהו נושא התערוכה, שנפתחה במוצאי שבת בגלריה לאמנות של עמליה ארבל. בתערוכה מציגים שניים. זיוה רון ועמנואל בר־קדמא. שניהם מציירים זה שנים רבות, ושניהם עוסקים בביקורת אמנות. רון מושפעת מסיגנון הפופ־ארט

זיוה רון: סדרת של עבודות אסורות

האמריקני ואילו בר־קדמא מצייר בסיגנון אקספרסיוניסטי אירופי. המשותף בתערוכה זו הוא הנושא – כיצר אשה וגבר מתמודדים עימו.

זיוה רון מציירת עולם נשי מוגן, וורוד, רך וכמעט אוטופי. כורסה וורודה גדולה ועמוקה המעוררת תשוקה־ממש לשקוע בה ולעצום עיניים: אשה יושבת לבושת בגדי ריקמה ומלמלה וכובע רחב שוליים, פרגוד, ויד נסתרת מאחוריו מניחה פריטי לבוש נשיים. טכניקת צבעים מעורבת, על לוחות דיקט גדולים. אבל האווירה, האידילית ממבט ראשון, מתערערת כאשר בהתבוננות נוספת מגלים שלאשה היושבת בנחת ורוגע, אין כלל פנים, ובמקומם משתקפת אשה יושבת בנחת. השלווה הזאת היא אחיזת עיניים, שלווה לא מציאותית, לא ברת השג. ומעל הכורסה הוורודה הרכה יש צילום של אשה חושפת את אחוריה. וכבר ברור שבכורסה הזאת לא יקיה כה נוח.

זיוה היא אמנית לוחמת, אמנית שחיה את המציאות ומגיבה עליה. בנוסף לתערוכות רבות, אישיות וקבוצתיות, בהן השתתפה, אירגנה לפני שנים אחדות "תערוכה שחורה" בה הגיבו אמנים על מלחמת לבנון ותוצאותיה. זמן מה

(המשך מעמ' 15)

אחר כך, אירגנה „תערוכה לבנה" שהיתה אמורה להיות מנוגדת לשחורה, אבל המצב לא השתנה, ולכן היתה התערוכה הלבנה לא פחות פסימית מהשחורה.

זיוה רון ציירה והציגה סידרה של „עבודות אסורות" בהן הגיבה על הנעשה בעולם האמנות בארץ. היא נטלה מושגים נדושים וחסרי משמעות משדה האמנות ונתנה להם כיטוי ציורי פארודי. כמו למשל האמירה „המבקר אוהב את האמת של הקו", או „אוצרת יפה עם רכישה חדשה".

זיוה רון, קטנה, תלתלים בלונדיים ועיני תכלת מסתתרות מאחורי משקפיים. נאה מאוד. אלא שמאחורי הפנים המתוקות מסתתרים כוח רב ועקשנות. נשואה ואם לשלושה, שניים מהם בחרו בעיסוק אמנותי. חיי המשפחה והילדים לא הפריעו לה לעסוק באמנות. היא למדה במכון לאמנות פלאסטית בבת ים ואחרי שנים לימדה שם. ביתה הנאה בחולון מלא בציוריה. זיוה היא גם מבקרת האמנות של הירחון „את".

בתערוכה מציגה זיוה גם צילומים גדולים, בהם היא מצולמת על ידי סמדר כהן; צילומים מבויימים על ידה המביעים מצבים ורגשות. בולטים בהם הפחד והחרדה. אמנים רבים משתמשים בימינו בטכניקה של הצילום כאלמנט בפני עצמו או כחלק של היצירה. אצל זיוה רון אפשר להגיד שהצילומים הם החיים העכשויים האמיתיים, והציורים הם סביבה אוטופית, שכמו כל אוטופיה ממתיקה את החיים ומאפשרת להתמודד אתם.

זיוה היא אמנית רבגונית. לפני זמן לא רב, הוציאה את „שירים חפוזים", שירי אהבה ותשוקה מהולים באכזבה ובמעין יאוש.

אחרי שנות מעורבות ופעילות חוזרת זיוה אל הפרטיות או כפי שהיא מכנה זאת אל „מערת האלטמירה" שלה. ללא ספק גרמה לכך ההרגשה שאין בכוחה של האמנות לחולל שינויים פוליטיים או חברתיים. גם בעיות עיניים והמאבק אותו היא מנהלת לאחרונה לשם שמירה על ראיה תקינה הרחיקו אותה מבעיות הכלל אל בעיותיה שלה. כל אלה הולידו את התערוכה הנוכחית שהיא בהחלט סיפור אישי של זיוה רון.

■■■

מאז שאני זוכרת את ציוריו של עמנואל בר־קדמא היו אלה ציורי נשים, עירומות, חושניות. הפעם הוא מצייר אותן בצבע, או ליתר דיוק, בצבעים עזים ופראיים, בטכניקה מעורבת של אקריליק, פסטלים, טוש, גואש וציפורן. הוא בחר לצייר על נייר. „בד זה כבר חומר יותר אסטאבלישט", הוא אומר. נייר, בדומה לכינור, אפשר לקחת לכל מקום. גם לנסיעה. זה, מה שקרוי, חומר זמין. בר־קדמא משלב בתמונותיו צילומים, לעיתים במסגרת זהב, המשווה לציור אופי של מעין איקונין.

בר־קדמא הציג בתערוכות יחיד ובתערוכות קבוצתיות רבות. הוא לא למד במסגרת מוגדרת, צייר אוטודידקט. עוסק בו־זמנית בציור ובביקורת אמנות. איך זה מסתדר? „שני העיסוקים", אומר בר־קדמא, „הם ביטוי של צורך בקומוניקציה. העיתונות, היא פעולת הראציו, ואילו הציור הוא ביטוי ללא מודע, ליצרים, לאובססיות. בעיתונות אתה פונה לרבים. ציור אתה עושה לעצמך, רק אחר כך באה העין של הזולת. במקרה הטוב — עיניים רבות ככל האפשר".

נשים כמוטיב ציורי מאפשרות לו להביע רעיונות והתייחסויות אל המציאות. „קל לי לומר דברים באמצעות נשים, כמו שקדישמן אומר דברים באמצעות כבשים". בר־קדמא רוצה לומר דברים מעבר לאירוטיקה. הציור „מסדר הנופלים" הוא תגובה על המצב הפוליטי והחברתי העכשווי. לצד הנשים מופיע צילום אותנטי של מסדר ומצויירת רשימת שמות על לוח שחור. הפירוש מיותר.

בר־קדמא מקדיש הרבה זמן לציור, לא כחובה, אלא כצורך ואפילו הנאה, למרות הסבל וההתלבטויות הקשורים בכל יצירת אמנות. הוא נוהג לצייר בלילות. לעיתים לפי מודל חי, לעתים מן הזכרון. את ציוריו בתערוכה הנוכחית הוא מגדיר כ„ציורים בעלי אלמנטים ספרותיים ותיאטרליים".

– אתה אומר שהמציאות העכשווית מנטרלת כל אפשרות של הרמוניה עם הסביבה. האם אין זה מתפקידה של האמנות ליצור לפחות אשליה של הרמוניה?

„בשום אופן לא", אומר עמנואל, „לאמנות אין כל תפקיד. רק במדינות בהן שולטת דיקטטורה יש לאמנות תפקיד מוגדר. בעולם החופשי כל אמן רשאי להגדיר את סיגנונו וגישתו, ואת מעשה האמנות שלו".

– אתה עוסק בביקורת האמנות, שטח שבו קל מאוד לפגוע באנשים וביצירתם. הביקורת שלך אינה כמאחית.

„מטרת הכתיבה שלי היא להגיב ולא לפגוע. ביקורת אלימה וכסאח פונים לסאדיזם הקולקטיבי של הציבור. ייתכן שזה מעלה תפוצה של עיתון, או מאדיר את שמו של המבקר, אבל אין זה עוזר, לא לאמן כפרט ולא לאמנות כלל".

הסטודיו של בר־קדמא גדוש ציורי נשים — תלויות, ניצבות ליד הקירות, פרושות על המיטה ועל הרצפה. חלקן גמורות, חלקן עדיין בעבודה. בשחור־לבן ובצבעים עזים. עירומות לגמרי או כמעט, מחייכות או עצובות. עולמן — עולמו.

מרכז ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון

תל־אביב: שד' בן גוריון 47, פינת דיזנגוף 166, מיקוד 64589, טלפון: 03-243157/8

תנובה אסם

נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש פברואר 1988
החלה ההרשמה לחודש מרץ 1988

קורסים בני שלוש פגישות במחיר - .20 שקל

1. **בישול סיני ב'** החל מה-17.2.88, מידי יום ד', בשעה 10.00
2. **תבשיל עופות** החל מה-22.2.88, מידי יום ב', בשעה 16.30
3. **בישול אקסקלוסיבי במחיר סביר - א'** החל מה-6.3.88, מידי יום א', בשעה 16.30
4. **בישול סיני ב'** החל מה-9.3.88, מידי יום ד', בשעה 20.00
5. **בישול סיני - ג'** החל מה-14.3.88, מידי יום ב', בשעה 10.00

קורסים בני שתי פגישות במחיר - .25 שקל

1. **בישול במיקרוגל** החל מה-21.2.88, מידי יום א', בשעה 20.00; החל מה-29.2.88, מידי יום ב', בשעה 10.00; החל מה-14.3.88, מידי יום ב', בשעה 16.30; החל מה-15.3.88, מידי יום ג', בשעה 10.00
2. **בר סלטים ורטבים - מתכונים חדשים** החל מה-15.3.88, מידי יום ג', בשעה 20.00.
3. **עשון וכבישת בשרים** החל מה-16.3.88, מידי יום ד', בשעה 16.30

סדנאות חד פעמיות במחיר - .20 שקל

סדנא לעצוב דגמי מרצפן (כולל מצרכים וחומרים)
יום א', 13.3.88, בשעה 09.00
יום א', 13.3.88, בשעה 16.30
יום ג', 22.3.88, בשעה 19.00
יום ג', 22.3.88, בשעה 09.00

סדנא לקשוטי מזון
יום ד', 9.3.88, בשעה 09.00
יום ג', 15.3.88, בשעה 16.30

סדנא לעצוב לחמניות
יום א', 13.3.88, בשעה 10.00
יום ב', 14.3.88, בשעה 20.00

הרצאות חד פעמיות במחיר - .15 שקל

1. **תבשילי דגים - מתכונים חדשים**
יום א', 28.2.88, בשעה 16.30
יום ג', 1.3.88, בשעה 10.00
יום ד', 16.3.88, בשעה 10.00
יום ג', 29.3.88, בשעה 16.30
2. **אפיה לפורים**
יום א', 28.2.88, בשעה 10.00
יום ג', 1.3.88, בשעה 16.30
3. **פטיפורים בצפוי פונדנט - שלב ב'**
יום א', 6.3.88, בשעה 10.00
יום א', 13.3.88, בשעה 20.00
4. **תבשילי קדרה**
יום ד', 24.2.88, בשעה 16.30
יום ג', 8.3.88, בשעה 10.00
יום ג', 15.3.88, בשעה 16.30
5. **פשטידות בשריות**
יום ג', 8.3.88, בשעה 16.30
6. **בוהוריים - ארוחת בוקר-צהריים (נוסח אמריקה)**
יום ג', 8.3.88, בשעה 20.00
7. **אפיה אירופאית - יוקרתית**
יום ד', 9.3.88, בשעה 16.30
8. **עוגות ופשטידות במיקרוגל**
יום ה', 17.3.88, בשעה 10.00
9. **מאפה בצק שמרים**
יום א', 20.3.88, בשעה 10.00
10. **ארוחה חגיגית לפסח**
יום ג', 22.3.88, בשעה 16.30
יום ד', 23.3.88, בשעה 10.00
יום ב', 28.3.88, בשעה 16.30
11. **תזונה נכונה**
יום ה', 25.2.88, בשעה 10.00
יום ה', 24.3.88, בשעה 10.00
12. **אפיה לפסח**
יום א', 27.3.88, בשעה 16.30
יום ג', 29.3.88, בשעה 10.00

הרצאות חד פעמיות במחיר - .10 שקל

ארוח גבינות
יום ב', 22.2.88, בשעה 20.00
יום א', 20.3.88, בשעה 20.00
יום א', 27.3.88, בשעה 10.00

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות.

ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכז ההדרכה תנובה-אסם, שד' בן גוריון 47 ת"א, טלפון 243157/8.

אפשר לרכוש את הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד", "תפוד ועוד", "בעד ועוד" במחיר - .5 שקל היחידה או את שלושת הספרים במחיר - 12 שקל. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר - .15 שקל

פרטים על תוכניות הלימוד:
במרכז ההדרכה ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל טל. 02-661651
במרכז ההדרכה חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר-הכרמל טל. 04-521501

טלי מאבו־גוש

טלי עומר, אשת יחסי ציבור תל־אביבית פופולרית ● תפנית חיים אחרי הנישואים לשימי גת, צלם טלוויזיה, שקנים את ביתו באבו־גוש ● איך מסתדר בימים אלה זוג יהודי צעיר עם תינוקת, בכפר ערבי? טלי: „אני לא סמל ולא כלום" ● על יידוי אבנים על־ידי אנשי הכפר: „לא מאמינה" ● תנאים של חיבה באבו־גוש

צילום: שלום בר־טל

טלי עומר־גת: לא נאלצת לעשות ויתורים. בקיץ היא במכולת עם מכנסיים קצרים וגופיה, חשופה, כמו שהיא רגילה

עמליה ארגמן־ברנע

תאמיני לי, היא אומרת בטלפון, אין לך מה לבוא. בבית שלנו לא שומעים מוסיקה ערבית ואני לא מסתובבת בגלביות. זה בית בכפר, כמו כל בית אחר בכפר".

טלי עומר, עכשיו גת, ידועה בתוקף תפקידה כאשת יחסי־ציבור עירונית דינמית למכור סיפורים הרבה פחות מעניינים מסיפורה האישי העכשווי: צעירה ישראלית שגרה עם בעלה ובתם התינוקת, בת השישה חודשים, יחידים, בתוך הכפר הערבי אבו־גוש.

בכפר ההררי השליו, השוכן מערבית לירושלים, פורחת עכשיו שקדיה. בכפר הזה גרים ערבים מאז שמשפחת אבו־עוש המוסלמית התיישבה בו במאה ה־16. לפני זמן, נאמר בחדשות הבוקר של קול־ישראל, הושלכו ממנו אבנים על רכב ישראלי. טלי אומרת שהיא לא מאמינה. אולי מכפר אחר. לא משם.

בבוקר גשום וסוער, עצים נעקרים וסככות נופלות, מושיבה טלי את גל התינוקת, שאבא שלה רצה לקרוא לה ים, במושב האחורי של המכונית, ונוסעת איתה לתל־אביב, לסדר עניינים. בעיקר אלה התוכפניים בגלל שהספר של אמה שלה, דבורה עומר, עומד לצאת לאור וטלי המפיקה שלו. ידובר בו בהמשך. סערות הרוח והשבילים הבוציים שבשולי הדרך העפר שחותכת את הכביש לשפלה, לא משבשים את סדר היום. בשביל טלי, כך היא מתעקשת, הבית באבו־גוש זה קודם כל ארבעים דקות מתל־אביב.

הבית של משפחת גת צבוע ורוד, ורוד־סגלגל, כאחד מגוני השקדיה, שבולט היטב על רקע בתי האבן הירושלמית האפורה של הכפר. חלונות מקושתים ופתחים קמורים; וטלי אומרת שהוא נראה כמו בית־הכנסת של אבו־גוש.

הבית נבנה על־ידי שימי בעלה, שהוא צלם של תחנות טלוויזיה אמריקניות. משוגע על הסביבה ועל ורוד. התחיל מחירבה קטנה, שרכש מידי הערבים, וכמשך שנים, לאט לאט, שיפץ והרחיב והגדיל ותוך כדי כך התערה בין תושבי המקום והפך לאחד מהם. טלי באה אל המוגמר. „לא היו לי קשיי הסתגלות או התאקלמות. באתי למקום שבו הכירו את שימי ואהבו אותו". בכפר אגב, כולם קוראים לטלי שימי. אהלן שימי צבאח־אל־חיר שימי.

כולם זה בעיקר הגברים. הנשים כמעט לא יוצאות מבתיהם. את הגברים היא פוגשת בעיקר במכולת. גם בדרכם למיסגד. בארבע לפנות בוקר, כשעולה קולו של המואזין מן המיסגד הסמוך, היא מתעוררת ומיד חוזרת לישון. עניין של הרגל.

כשהיתה בהריון, בחודש התשיעי, באה לגור באבו־גוש. כשגל נולדה, באו כל השכנים אמרו „מברוק, שימי", והביאו כמעט כולם אותה מתנה: שמיכות־צמר סרוגות ביד בצבע וורוד. „הן נורא שימושיות", היא מספרת.

למותר לציין, שאם האוטו לא נדלק, אם הדלת נטרקת או משהו, הם נחלצים לעזרה, ללא שהיות. לחסאן השכן הקרוב ביותר יש מפתח של הבית והוא משגיח עליו כשהם מחוץ לכפר. לאשתו של חסאן קוראים אסתר. אסתר עושה ממולאים משגעים. בכל פעם היא שולחת את עזיז עם צלחת. לפעמים היא עושה בייביסיטר לתינוקת. חיי היום־יום במינרש המנטלי שלהם לא מאלצים אותה לוויתורים או שמא נאמר התחשבויות. בקיץ היא במכולת עם מכנסיים קצרים וגופיה חשופה כמו שהיא רגילה. בכפר יש חמש חנויות מכולת. אם טלי צריכה משהו ואין, שולח בעל המכולת את הילד בטיסה למכולת אחרת להביא. כשמישהו מתושבי הכפר צריך לכתוב איזה מיכתב רשמי לרשויות, באים אל שימי שינסח.

איך שטלי ושימי, שניהם גרושים בעבר, הכירו לפני כשלוש שנים, („אצלנו הכל קורה מהר"), נבלעו במושב שכייציון ליד נהריה רחוק מהעיר ומהבלגן. היא השאירה את השותפה שלה, אירינה שלמור, לבד במישרד עם הקולוסיאום, רניש, רים, יהורם גאון; נעלמה ממדורי החברה והפכה להיות בעיקר אשת איש. האיש שלה שונא יחסי־ציבור. דווקא בגלל שהוא מתעסק באינטנסיביות עם התיקשורת, אומרת טלי, הוא רוצה לשמור את החיים שלו בפינה שקטה. את התמונה שלו גם ברשימה הזו אין סיכוי לראות. כשהצלם מגיע הוא בכלל לא בבית. הוא בשכם.

בשכם יש עוצר עכשיו. לקראת צהריים מצלצלים מהמישרד שלו בירושלים. שימי מוסר שהכל בסדר. אתמול, היא אומרת, חטף אבן בחלון. זה מרהים. אני הולכת לי בדיזנגוף והוא מסתובב שם. כל אחד בפלנטה אחרת. אנחנו פה לא יודעים מה נעשה שם.

חיים לצידו של צלם טלוויזיה שעובד בשביל תחנות טלוויזיה אמריקניות, לא בדיוק פיקניק בימים אלה. יש ביפר וכשהביפר מצפצף, פשוט יוצאים ורצים. ביום ובלילה. לא מזמן נסעו לירושלים דרך הכפר הערבי בירזו. שימי מכיר את כל דרכי הקיצור ורוך כל הכפרים. הגיעה קריאה שבבירזו יש מהומות. שימי רץ עם המצלמה והשאיר אותי ואת התינוקת באוטו. לא נעים.

כשהיתה בהריון מתקדם היו בדרכם לבילוי ערב בנהריה. הגיעה קריאה על פיגוע חבלני ליד מגרה. לא היה זמן להחזיר אותה הביתה. כך היה גם כשנסעו פעם לעשות קניות בשוק מחנה יהודה. בביפר הודיעו על מהומות בהר־הבית. שימי הלביש עלי את ציוד ההקלטה ששוקל איזה 12 טון. תוך דקות מצאתי את עצמי מוקפת בהמון זועם. בפירוש לא נעים.

„במלחמת השחרור, כותב זאב וילנאי ז"ל על אבו־גוש, היה אבו־גוש הכפר היחיד שתושביו נכנעו ללא קרב לצבא הישראלי". אנשים שקטים. לרבים מהם שמות כמו יעקב, יצחק, אסתר, דו־קיום זה סתם עובדת חיים בשטח. לא חושבים על זה. אני לא סמל ולא כלום אומרת טלי. לא הלכנו לגור באבו־גוש מתוך אידיאולוגיה. אני בטח לא. אבל המציאות מכתיבה שיתוף וקירבה מובנים מאליהם. בסופו של דבר, החיים כמעט זהים, היא אומרת. לובשים אותו דבר,

(המשך בעמ' 22)

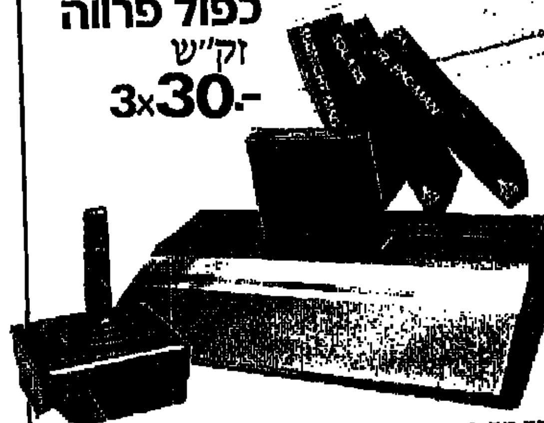
17-23.2.88

שקם

מכירת סוף העונה

מרכז הרהיטים בחנות גבעתיים

סדין חימום כפול פרווה
זק"ש
3x30.-



משחק אטארי ג'וניור
3x75.-

חורף סטריאופוני עם "סאניו"
מבצע 10 + 10 מבחר מערכות סטריאו
ב־10 תשלומים שווים ללא ריבית ובנוסף שי 10 תקליטים או קסטות

לדוגמא: דגם
SANYO 6XT-255
10x158.-

לילדים:
כל הפיג'מות
20% הנחה

כל החצאיות
20% הנחה

כל החליפות
לילדים ילדות ופעוטות
20% הנחה

חולצות "ברוך"
טרנינגים "אקשטיין"
30% הנחה

הלבשת נשים, גברים וילדים
עד 30% הנחה על מוצרי חורף
בנוסף להנחת „שקם"

חנויות "שקם" פתוחות...

אבן גבירול – ת"א, נתניה, ראשל"צ, אשקלון
אשדוד, נתיבות, ק. מוצקין, חיפה, אילת
בימים א'-ה' פתוחות עד 20.00.

בת־ים חולון: א'-ה' מ־7.00 עד 22.00 במוצ"ש עד 24.00

חנות באר־שבע פתוחה בימים א', ב', ג', ד' עד 20.00
יום ה' עד 24.00 קומת הסופרמרקט

חנות "שקם" בקניון – ר"ג פתוחה
בימים א', ב', ג' עד 22.00
בימים ד' ה', עד 24.00 מ־22.00 קומת הסופרמרקט

החנות פתוחה בכל מוצ"ש עד 24.00
קומת הסופרמרקט

קומת הסופרמרקט ב"שקם" גבעתיים
פתוחה מ־7.00 בבקר

מבצע "אסם"

עוגיות ממולאות
1 ק"ג
תאנים, תפוז, שזיף
5.53 ~~7.11~~

ביסקויט "אופיר" מצופה
200 גרם
2.17 ~~2.79~~

מרק זך עדיף
400 גרם
2.67 ~~3.43~~

מיונז
500 גרם
2.47 ~~2.85~~

אפונת גינה
560 גרם "יכין"
1.19 ~~2.-~~

פילה בקלה
אורגואי (מרלוזה)
ב.ע.ד
3.95 ~~4.80~~

עוגת קקאו
2.99 רק

לקראת פורים
מוצרי נוי יוקרתיים
תוצרת יפן
ב־35% הנחה
עד אזילת המלאי

ממפעל הבשר של שקם

שוקיים אווזים 1 ק"ג רק 7.65
בשר עגל כתף 1 ק"ג רק 16.90
נקניק סלמי מובחר-פרוס 1 ק"ג רק 15.95
נקניק תה מעושן 500 גרם רק 3.95
בשר בקר פרוס לסטיק 1 ק"ג רק 11.20
טעמונים שניצל הודו 1 ק"ג רק 11.50
נקניק הודו סופר 500 גרם רק 5.49

מבצע "קריסטל"

קנה 3 בקבוקי משקה "קריסטל" 2 ליטר
וקבל בקבוק נוסף חינם.

קנו היום - שלמו ב־1.4.88
לחברי מועדון שקם
החל מ־50 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ־80 ש"ח
במחלקות שאינן חייבות בריבית

לקראת פורים
הגיעו תחפושות, מסכות
פאות, אביזרים וטריקים
במחירים מפתיעים

אימוניות סווצ'רים ומכנסי פוטר
לנשים וגברים וילדים
"ריטמו" "בקרדי" "מודו" "ניבה"
20%-25% הנחה

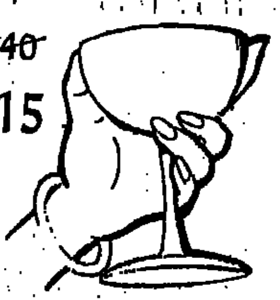
לדוגמה:
טרנינג "מודו"
69.60 ~~99.-~~

מבחר סריגים
לנשים גברים וילדים
"מרכלטקס"
30% הנחה

להיטי השבוע

יין אדום יבש
"מונפורט קריניאן"
75 ס"ל "סטוק"
4.50 ~~6.15~~

יין לבן יבש
"מונפורט ריזלינג"
75 ס"ל "סטוק"
~~8.40~~
6.15



ריבות "עסיס"
צנצנת 450 גרם
שזיפים, משמש, תפוזים
1.63 ~~2.16~~
מעורבת
1.46 רק

טפנוקים
מיני מידי מקסי לילה
11.30 רק

משחת שיניים "אלמקס"
3.- ~~4.13~~

שמפו או מייצב שיער
"מינרל קומפלקס"
4.90 ~~7.55~~

נייר טואלט טישיו
24 גלילים "בלאנש"
8.90 ~~13.14~~

משחת שיניים "זברה"
140 גרם "עץ הזית"
1.78 ~~2.58~~

תחתונים לגבר
"תפרון"
3.33 ~~4.91~~
6 יחידות
20.- ~~29.50~~

בובות פרווה
"טויילנד"
19.97 ~~27.50~~

מבצע "תפרון"

20% הנחה
על גופיות תחתונים וחולצות T
לנשים גברים ילדים ופעוטות

מבצע בדוכני התכשיטים

כל השעונים ותכשיטי הזהב
ב־6 תשלומים שווים
ללא ריבית.

מבצע "טויילנד"

כל הבובות והמשחקים
ב־15% הנחה

יריד העסקים

שבוע האופנה הישראלי בסימן תולדות הטיס: מטוסי קרב יעשו „באזים" על גבי סריגים ומיזעים ● מקורות השראה נוספים: המהפיכה הצרפתית, עבודות אינדיאניות, שטיחים מתקופת הבארוק ואפילו עיטורי פרווה ליצוג הגלסנוסט הרוסי ● המכנה המשותף לחורף '89 – וורדים וריקמות

פרחים באדום, ירוק, צהוב, כחול, בהשראת שטיחי קיר מתקופת הבארוק. סריג דו־חלקי. („מאני", צילום: סמי בן־גד)

שכמיות ניילון סטגוניות ליחיד וגם לזוג, עם ברדסים. (גרשון ברם, צילום: סמי בן־גד)

"סולבי" מקבוצת כור סחר, גאה להציג:

שיטת קָאוּאַדָה

תני לילד יותר ושלמי פחות

אבני הפלא של יפן מעניקות לילד אפשרויות לפתח את היצירתיות.
יותר צבעים ויותר נושאי משחק - בפחות שקלים!

בינגו שטיל - השדרה 12, ראשל"צ. היפר קו-אופ - ראשל"צ. היפר קו-אופ - בת-ים. היפר קו-אופ - באר-שבע. במבי - מגדל הנביאים, חיפה. כל בו מרום - שדי ירושלים 15, ק. מוצקין. שלום חיון - מרכז הכרמל, חיפה. אשדור - מרכז מסחרי קריש לוז 12, ק. מוצקין. דהיטף - שד' הגעתון, נהריה. שילב - שד' הגעתון, נהריה.

קאואדה

סולבי Solby
משחקים מפעילים באיכות ודע

■ **נורית בת־יער**

שוויצריה מנפנפת ברגל הנייטראליות ואי־המעורבות. מלחמות־ממש לא בראש שלה. אבל כשהולכים קצת אחורה, מגלים שמטוס הקרב הראשון, „פוקר", עוצב בידי צרפתי עבור הצבא השווייצרי. מהירותו המירבית היתה 150 קמ"ש. הוא הוטס בשמי אירופה, לפני מלחמת העולם הראשונה, עד שקורקע ב־1921.

מה למטוסי קרב ולשבוע האופנה? קשר הדוק ביותר. אין כמעט אחד בקרב המובילים במשתתפי ה„שבוע", שייפתח ביום שלישי, ה־23 בפברואר, בהילטון תל־אביב – שהתעלם ממנו. בגדי חלוצי הטיס, דמויותיהם, ומטוסיהם הם אחד ממקורות ההשראה החשובים של אופנת חורף 88־'89, שתוצג ביריד מכון היצוא בהשתתפות 49 יצרנים.

מטוסים טסים על סריגי „גאנג" ו„גל", על ביטנות דגמי הג'ינס של „ראש אינדיאני", ועל מיזעי „רינמיק". קלסתרי טייסים ניבטים ממיזעי „טופר", ומסריגי „דורינא" ו„גאנג". סרבלי טייסים מציע „ששון ג'ינס". ואילו ב„הוניגמן" מכריזים הדגמים ש„השמים הם הגבול".

לסממנים צבאיים אחרים אחראית המהפיכה הצרפתית, לה ימלאו 200 בשנה הבאה. המהפכה שיגרה אל החורף הבא מדליות של גנרלים מהצבא הצרפתי, סמלי יחידות, דרגות וכפתורי זהב. נושא נוסף מאחורי העיטורים הססגוניים היפים של החורף הבא – פולקלור ושטיחי קיר רקומים מתקופת הבארוק. סריגה בדוגמת רקמה מזרחית מקשטת את דגמי „דורינא". אימרות מודגשות מופיעות גם בסריגי „גבי מורל".

ב„הוניגמן" הפולקלור הוא אינדיאני־אלסקי, בצבעי פסטל. ב„טופר" – טירולי בירוק וארום יין. „מאג" איבקה את שטיחי הקיר הרקומים של תקופת הבארוק, וחשפה מתחתם וורדים ופרחים ססגוניים אחרים. ואילו למערכות האריג של „גלי" הגיעו עיטורי הג'קרד הסרוגים מחצר מלך ספרד.

הגלסנוסט הרוסי גם הוא יהיה באופנה בחורף הבא. לא בגירסת האותיות הקירילית של אשתקד, אלא בצורת עיטורי פרווה א־לה אנה קרנינה וד"ר ז'יוואגו. זיוה תלם מציגה פרווה על מעילי עור, ובדגמי גרשון ברם ו„ראש אינדיאני" שובצה פרוות קרקול. אימרות של קטיפה ברוח זו, ורקמות ברנדנבורגיות לובשת האנה קרנינה של „רינמיק".

המראה הרוסי לא נותר ללא מענה. התשובה מגיעה מהקולג' האמריקני. קו קלאסי נקי. חליפות ברמודה עם בלייזר מרופד־כתפיים, סמלי מועדוני ספורט וצמר משובץ וחלק („הוניגמן"). נקיות־קו הן גם חליפות הערב השחורות מכותנת־סאטן של „ניבה".

מהו המכנה המשותף למרבית המראות השונים? וורדים וריקמות. הוורד מופיע תלת־מימדי מעור על תגורה („ראש אינדיאני"), כהדפס של פרח בודד על חולצה („ניבה"), כמוטיב החוזר על עצמו בשלל צבעים מאדי־עינים („מאג"), או כריקמה („טופר").

ההכנות לשבוע האופנה קדחתניות. מאירופה ומארה"ב צפויים להגיע רק כ־60 קניינים, וקיים חשש שחלק מהם יבטלו בואם כתוצאה מהדיווחים על המתרחש בשטחים. עד־כה טרם הגיעו ביטולים, לדברי מנהלת מרכז האופנה החדשה, תמי יער.

אפשר להתנחם בכך, שיצוא האופנה הישראלית אינו נשען רק על היריד המקומי. שבוע האופנה הוא חולייה בשרשרת ארוכה של מיפגשים מסחריים עם שווקי היעד. כמו כן הקניינים הזרים שהגיעו ארצה אינם מצמצמים ביקורם לשלושת ימי היריד, וחלקם כבר ביקרו במפעלים והזמינו סחורה. „טופר", למשל, מדווחת על הזמנות מעל מיליון דולר מהקטלוג הגרמני „פוסט שופ", וצופה שעוד לפני שהאוסף יגיע להילטון, יהיו בידיה הזמנות בשווי שני מיליון דולר.

גידול של 23 אחוזים – בסך 600 מיליון דולר – חל אשתקד ביצוא ענפי ההלבשה והטקסטיל. יצוא ענף ההלבשה לבדו גדל ב־25 אחוזים, והגיע ל־400 מיליון דולר. מרבית היצרנים מעדיפים כיום לייצא לאירופה ולא לארה"ב, כתוצאה מכך ששיטת השיווק הנהוגה בארה"ב מחייבת פתיחת חדרי תצוגה שם, וכן בגלל מצב המטבעות.

שבוע האופנה ייפתח בתצוגת בוקר, אותה תביים חנה שוורץ, יועצת אופנה במכון היצוא. כמו־כן תתקיים במסגרתו קבלת פנים ליצרנים ולקניינים.

שילוב של פסי גיר גבריים עם סריגת ג'ברד. (ירדנה זיו, „הוניגמן". צילום: מנחם עוז)

זהירות, משטרה! סמל משטרתי על משבצות ח'נסיך מוולס', מודפסות על סוטר, מותניים מוגבהים למכנסיים בהשראה ספרדית. („טופר", צילום סמי בן־גד). מימין, המראה הקלאסי בגירסה מקוצרת – חליפת ערב מכותנת סאטן עם כפתורי „יהלומים". (רחל אלקלעי, „ניבה". צילום: בן לם)

המשקל המדבר

אכפת לכם שכל העולם ידע מה משקלכם? גרוע מזה, אכפת לכם שכל העולם ידע שאתמול היה משקלכם בחצי קילוגרם פחות מאשר היום? אם התשובה על שתי השאלות היא לא – המשקל המדבר הוא בשבילכם.

מדובר במוצר חדש, אלקטרוני, שהפך להיט בארה"ב. מבחוץ הוא נראה כמו סתם קופסה מעוצבת.

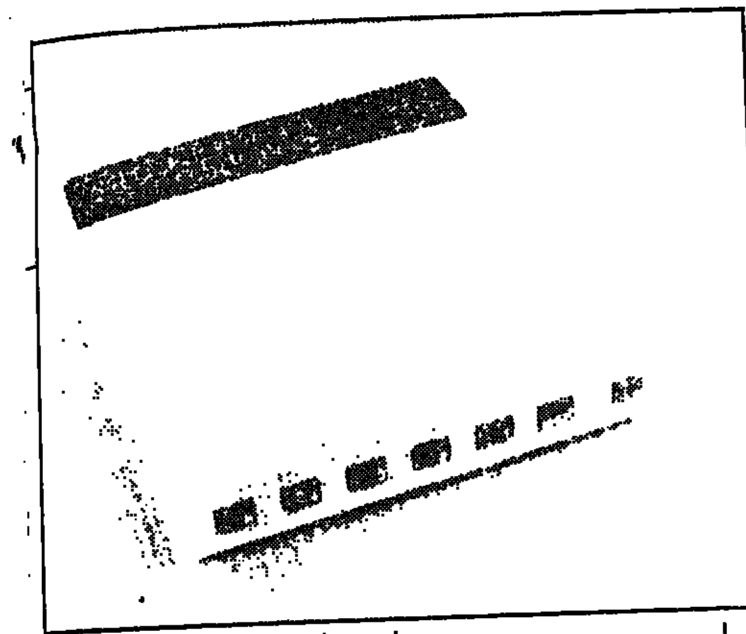
אבל אם עולים עליו, לוחצים על מקש מתאים וכרגיל, אין צורך להתכופף ומתייצבים, שומעים בקול גברי את הפרטים הבאים: 'משקלך היום 100 קילו, אתמול היה משקלך 98 בלבד. שיהיה לך יום נעים'... עוצמת הקול, אגב, ניתנת לוויסות, כך שתגיע לאוזניך בלבד.

המשקל המתוחכם הזה מופעל על ידי שבע סוללות קטנות, זוכר את משקלם של חמישה אנשים שונים, נאמר בני הבית, שהם הנשקלים הקבועים, וכל אחד מהם מקבל סיפרה קבועה. המשקל, אגב, מדייק עד חצי קילו.

מחירו בארץ 276 ש"ח (גם בארה"ב הוא אינו זול), הוא עמיד [illegible] זמן, ויבואן, „חיים ושלום אבני הזהב" מגבעתיים.

שיהיה לכם יום טוב.

■ **נורית ארד**



טלי מאבו־גוש

(המשך מעמ' 17)

קוראים אותם עיתונים, בערב יושבים מול הטלוויזיה ורואים אותן התוכניות. לא מאמינה, היא חוזרת ואומרת, שהם זרקו אבנים. הם כל־כך בערניקים, כל כך אוהדים...

עכשיו, כשהתחיל אצלה הפרק הבית־אימהי, היא לא יכולה שלא להתפעל מדרך החיים של השכנים שלה על משפחותיהם המורחבות, היחסים בין בני המשפחה, התושייה של האימהות מרובות הילדים, איך שהם בונים ביחד את הבתים שלהם. בנים, אחים, בני־דודים. בשכתות, כל שבת כלא יוצא מן הכלל, או שהם בונים או שהם מתחתנים. תמיד מזמינים את טלי ושימי לחתונות שלהם. לא, הם לא הולכים.

אחרי שגל נולדה, חיפשה טלי עיסוק. לא תובעני מדי, אבל חדש, מעניין. ואז עלה בדעתה שיש לה קשרים ממש טובים עם סופרת הילדים המפופולארית ביותר, שאחדים מספריה היו לרבי־מכר חסרי תקדים, והמו"לים העבריים מרוויחים ממנה מצוין – אמא שלה.

דבורה עומר עמדה אז בדיוק בשלבי סיום כתב־היד של ספרה החדש „התחנה טהרן". טלי נרשמה לקורס בן שלושה חודשים במסגרת לימודי החוץ של האוניברסיטה בהבאה לדפוס. דבורה עשתה בייביסיטר. עם סיום הקורס הקימו את „גל הפקות". מלבד נושא ההפצה שנמסר לכתר, טלי היא המו"לית וכמובן אחראית על יחסי־ציבור. פריבילגיה לא קטנה לצאת בפרוייקט ראשון עם ספר של דבורה עומר, היא אומרת. „אבל זה לא אומר שהיא תיתן לי גם את הספרים הבאים שלה".

הספר עומד לראות אור בימים אלה, באותו מועד תתקיים גם עצרת גדולה במלאת 45 שנה לעליית ילדי טהרן. לטלי חשוב מאוד שנדבר על הספר.

ההתלהבות שלה אמיתית מאוד וכך גם הרצון להצליח. דבורה, עם גל על הידיים, אומרת בלי חינחונים, שטלי באמת הצליחה להזיז את העניינים בזמן שיא.

ואולי השותפות העיסקית הנוכחית היא בסך־הכל תוצאה נכונה. כשדבורה עומר היתה כותבת, היו כל בני המשפחה שותפים. היתה להם ברירה? „אמא, את זוכרת מה היית עושה לנו? כשכתבת על אליעזר בן יהודה („הבכור לבית אבי") היית נגיד מגישה לנו ארוחת־בוקר: ומה היית אומרת לנו על הבוקר? תאכלו תאכלו, אתם יודעים איך קראו לעגבניה לפני שבא אליעזר בן־יהודה? בנדורה".

מרכזי ההדרכה
לארוח ולתרבות המזון
תנובה אסם

ירושלים — ירושלים, רח' סוקולוב 15, בית מיטשל, מיקוד 44256 טל. 02-661651

נמשכת ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש פברואר 1988 והחלה ההרשמה לחודש מרץ 1988

קורס בן שתי פגישות במחיר - 25. שקל

בישול במיקרוגל
החל מה-8.3.88, מידי יום ג', בשעה 16.30

סדנאות חד פעמיות במחיר - 20. שקל

1. סדנא לעיצוב לחמניות
יום א', 28.2.88, בשעה 16.30
2. סדנא לקשוטי מזון
יום ג', 1.3.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות במחיר - 10. שקל

1. מרקים מהבילים לחורף
יום ד', 17.2.88, בשעה 16.30
2. עצוב בשוקולד
יום א', 21.2.88, בשעה 16.30
3. תפיחות-סופלה
יום ג', 23.2.88, בשעה 16.30
4. עוגות ופשטידות במיקרוגל
יום ד', 24.2.88, בשעה 16.30
5. מגדנים וממתקים
יום א', 28.2.88, בשעה 10.30
6. אפיה לפורים
יום ב', 29.2.88, בשעה 16.30
7. קשוטי עוגות
יום א', 6.3.88, בשעה 16.30
8. תבשילי ירקות ממולאים
יום ב', 7.3.88, בשעה 10.30
9. תבשילים ממשפחת הכרוביים
יום ד', 9.3.88, בשעה 16.30
10. אפיה אירופאית - יוקרתית
יום א', 13.3.88, בשעה 16.30
יום ב', 14.3.88, בשעה 10.30
11. עוגות ללא אפיה
יום ג', 15.3.88, בשעה 10.00
12. מאכלים מהפולקלור היפני
יום ד', 16.3.88, בשעה 16.30
13. תבשילי דגים
יום א', 20.3.88, בשעה 16.30
14. תבשילי דגים - מתכונים חדשים
יום ב', 21.3.88, בשעה 16.30
15. אפיה לפסח
יום ג', 22.3.88, בשעה 16.30
יום ד', 23.3.88, בשעה 10.30
16. ארוחה חגיגית לפסח
יום ב', 23.3.88, בשעה 16.30

הרצאות חד פעמיות במחיר - 5 שקל

1. הקפאת מזון ביתי
יום ד', 24.2.88, בשעה 20.00
2. ארוח גבינות ויין
יום ב', 7.3.88, בשעה 20.00

חיפה — חיפה, רח' עמק הזיתים 3, הדר הכרמל, מיקוד 33065, טל. 04-521501

החלה ההרשמה לקורסים ולהרצאות לחודש מרץ 1988

קורס בן שלוש פגישות במחיר - 25. שקל

1. קונדטוריה ביתית
החל מה-6.3.88, מידי יום א' בשעה 17.00

קורסים בני שתי פגישות במחיר - 20. שקל

1. בישול צמחוני
החל מה-6.3.88, מידי יום א', בשעה 10.00
2. בישול במיקרוגל - שלב מתקדם (מתכונים חדשים)
החל מה-8.3.88, מידי יום ג', בשעה 16.30
3. ארוחה חגיגית לפסח
החל מה-14.3.88, מידי יום ב', בשעה 17.00

הרצאות חד פעמיות במחיר - 10. שקל

1. אפיה דלת כולסטרול
יום ב', 7.3.88, בשעה 10.00
2. בישול ללא כולסטרול
יום ד', 9.3.88, בשעה 16.00
3. פשטידות צמחוניות לפסח
יום א', 13.3.88, בשעה 10.00
4. מנות ראשונות ומנות ביניים - לפסח
יום ג', 15.3.88, בשעה 10.00
5. אפיה לפסח
יום ד', 16.3.88, בשעה 17.00
יום א', 20.3.88, בשעה 10.00
יום ג', 22.3.88, בשעה 17.00
6. תבשילי כרוב וכרובית
יום ד', 16.3.88, בשעה 17.00
7. בישול צרפתי (מתכונים חדשים)
יום א', 20.3.88, בשעה 17.00
8. ארוח לערבי החורף
יום ד', 23.3.88, בשעה 10.00
9. תבשילים לפסח במיקרוגל
יום ד', 23.3.88, בשעה 16.30
10. מאכלי חצילים לפסח
יום א', 27.3.88, בשעה 10.00
11. תבשילי עופות
יום א', 27.3.88, בשעה 17.00
12. סלטים בסגנון אמריקאי
יום ב', 28.3.88, בשעה 17.00

הרצאה חד פעמית במחיר - 20. שקל

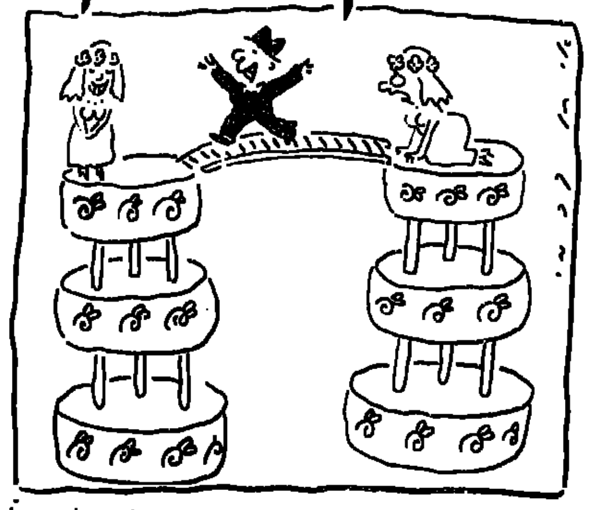
1. סדנא לקשוטי מזון
יום ב', 7.3.88, בשעה 16.30

כל הקורסים וההרצאות מלווים בהדגמות ובטעימות

ההשתתפות בקורסים ובהרצאות מותנית בהרשמה ובתשלום מראש במרכזי ההדרכה בין השעות 08.00-15.00 בלבד.
במרכז ההדרכה ירושלים: רח' סוקולוב 15, בית מיטשל טל. 02-661651
במרכז ההדרכה חיפה: רח' עמק הזיתים 3, הדר-הכרמל טל. 04-521501
אפשר לרכוש הספרים מסדרת "מאכלי חלב ועוד", "תפוד ועוד", "בעד ועוד" במחיר - 5 שקל היחידה
או את שלושת הספרים במחיר - 12 שקל. כמו כן את ספר "הבישול הביתי" במחיר - 15 שקל.

דניאלה יקרה

החתן נחטף



יצאתי עם בחור חצי שנה ואז אחותי חטפה לי אותו. בחודש הבא הם מתחתנים. האם עלי לבוא לחתונה שלהם או לא?
סיגל

אם התגברת על העניין, ואת שמחה בשמחתה של אחותך – לכי לחתונה. אם את כועסת על שניהם ובחתונה יהיה לך פרצוף עצוב – אל תלכי ואל תקלקלי להם את השמחה.

ברוגז משפחתי

אני אם לשלושה בנים, ששניים מהם כבר אחרי צבא ולא גרים בבית. הבעיה שלי היא ששני הבנים הגדולים לא מדברים ביניהם כבר עשר שנים, וכשהם נפגשים בביתי, הם לא מחליפים מלה וזה מאוד מכאיב לי. אבקש את עזרתך בנושא כאוב זה.
אם הבנים

הלוואי שאפשר היה להשלים בין שני הבנים שלך בשלט־רחוק. אבל אני מניחה, שאם הם לא מדברים עשר שנים, יש שם בעיה מסובכת. שניהם אנשים מבוגרים, ואין לך ברירה אלא להשלים עם הברוגז שלהם ולהתפלל שיום אחד זה ייגמר. מה שבהחלט יכול לקרות. מה שפחות תנדנדי, יותר טוב יהיה לכולם.

להיפטר מהבטן

אני בת 14, לא שמנה, אבל יש לי בטן. לכל הנשים במשפחת אמי יש נטיה לבטן, ואמי אומרת לי שדיאטה לא תעזור. האם באמת אין דרך להיפטר מהדבר הזה?
המיואשת

אני מניחה שבעזרת תרגילי התעמלות מיוחדים תוכלי לפחות להפוך את הבטן לשרירית יותר ואז היא תבלוט פחות. אגב, כדאי גם לפנות לרופא ולראות אולי בכל זאת משהו שם לא בסדר וניתן לטיפול.

ניסים ונפלאות

אני שמנה. עשיתי כבר המון דיאטות ותמיד נישברתי. שמעתי על מוצר בשם 10־gos ובמודעות הפירסום מבטיחים נפלאות. רציתי שתבררי אם זה עוזר כמובטח, אם זה בריא ואיפה אפשר להשיג.
האלמונית

אסור לי לעשות דברים כאלה, ואסור לי להמליץ או לא להמליץ על מוצרים. מה שאת יכולה לעשות זה לפנות לרופא ולברר אצלו מה מכיל המוצר וכמה זה יכול לעזור או להזיק.

להפסיק לחיות

לפני שנה קיבל בעלי התקף לב קטן ויצא מזה בשלום. אבל מאז הוא השתנה מאוד. הפסיק לעשן, הפסיק לאכול בשר, הפסיק לצאת כמעט בערבים. כל זה לא היה מפריע לי אילו הוא היה מניח לי לחיות כרצוני. אבל הוא מתעקש שגם אני לא אעשן, לא אוכל בשר ושגם אני לא אצא בערבים וכו'. אני בת 38 ואין לי חשק להפסיק לחיות בגלל ההתקף שלו, מצד שני אני מוכנה לעשות הכל כדי לא להפריע לו לחיות כמו שהוא רוצה. מה עושים?
אשתו

לא מוותרים. אמרי לו שאת תעזרי לו לחיות כמו שהוא רוצה בתנאי שהוא יאפשר לך לחיות כמו שאת מבינה. גם הוא, בוודאי, מרגיש שחייו קצרים ואסור לתת לאחרים לנהל אותם. הרבה גברים אחרי מחלה מגנים על זה שהם חולים וכל הסביבה צריכה לרקוד לפי המנגינה שלהם. אמרי לו שזה לא בסדר ושאת לא מוכנה לוותר. אולי הוא יבין.

מיראז': אמא יהודית

קרובים קרובים

בימים אלה יוצא לשוק בהרפסה מקומית תקליטה של להקת מיראז' שביקרה באחרונה בארץ. כל הלהיטים שבו, עירוב של 88 פיזמונים, הגיעו לעשרת המקומות הראשונים במצעדי הפיזמונים בבריטניה. הפופולרי מכולם בארץ הוא „ג'ק מיקס 4".

שלושת חברי „מיראז'" הם קיקי בילי והאחים המולאטים ניקוס וקארלוס גריפת'. „היינו ללהקה רק בגלל הרגליים שלנו", אמרו בביקורם בארץ. אמרגנם הבריטי ניל סמית צפה בהם לילה אחר לילה במועדוני ריקודים בלונדון. הם לא ידעו. הוא פשוט בלש אחריהם בגלל הקצב וצעדי הריקוד שלהם. כשהחליט סופית שהם מתאימים לו, פנה אליהם והודיע שהחליט לעשות מהם להקה. כך נולדה „מיראז'".

השלושה הפתיעו את הוריהם. אמה של קיקי, קארול בילי, נסעה לרגל עסקיה לסינגפור. כששבה לאנגליה כעבור חודש ראתה את בתה בת ה־20 בכותרות של מגאזינים ואת תמונתה מתנוססת בחנויות תקליטים. עלייתה המטאורית הזכירה לה את זו של בנה, אחיה של קיקי, אייקס בילי, שגרם לה הפתעה כזאת תוך כדי נסיעת עסקים קודמת שלה. כשחזרה לאנגליה ראתה שנבחר לאתלט השנה.

מי שהפתיעו אותנו היו דווקא שותפיה של קיקי ללהקת „מיראז'", האחים המולאטים ניקוס וקארלוס. כשהגיעו ארצה, ביקשו לפנות למדור לחיפוש קרובים. מארחיהם הישראלים הביטו בתימהון בענקים שחומי העור ושאלו: 'קרובים?' 'כן, אומנם אבא שלנו שחור מטרינידאד אבל אמא יהודיה כשרה ואמרה שיש לה קרובים בישראל..."

■ **עמית לוינסון**

נשמה טובה

לעבוד קשה. אם יש מי שעושה את המלאכה בשבילך [illegible]

מתקרים ביניך לבין החבר שלך? „אנחנו כקושי שלושה חודשים ביחד, וטוב לנו מאוד, או מה כדיוק צריך להתקרס? אני נותנת לה אפשרות לרדת מהעניין [illegible]

במקרה הזה מצאנו עצמנו מתגלגלים על השטיח מרוב צחוק. אבל לא תמיד אתו צחוק. ברוב המקרים הרעל הזה עובר רק אחרי כמה שעות, לוקח זמן עד שהוא נספג כי הנשמות הטובות, צרי העין האלה, בדרך כלל מחפשים לחבר או לחברה הטובים שלך [illegible]

■ **עמית [illegible]**